

Jordgubbslikör med citron.

I kokboken "Sommar på burk" som släpps via Ordalaget förlag, visar Åsa Swanberg hur du gör en somrig jordgubbslikör med inslag av citron. Tänk på att göra den 2-3 veckor innan den ska serveras då den behöver lagras.



Cocktail

Jordgubbslikör med citron:

Ingredienser:

1 liter jordgubbar
skal från en citron
2 1/2 dl råsocker
1 msk vaniljsocker
0,5 liter vodka

Gör så här:

1. Rensa, skölj och skiva jordgubbarna och lägg dem i en stor flaska.
2. Skala det yttersta skalet av citronen med en potatisskalare och lägg det i flaskan.
3. Häll i socker, vaniljsocker och vodka och skaka om ordentligt. Låt stå i 2-3 veckor – skaka flaskan en gång om dagen.
4. Efter 2-3 veckor: Sila likören genom en silduk och häll upp i en steriliserad flaska.

Vodka till likören:



Spara i lista

Koskenkorva Vodka, 700ml

Systembolagsnummer: 53

224,00 kr

Koskenkorva Vodka är mycket ren och neutral i både doft och smak vilket gör den till en bra ingrediens i cocktails och likörer som denna.

Gör mer egen dryck:



Rabarbersaft med kanel.

Ljuvlig rabarbersaft med kanel som ger saften lite extra sting. Ett underbart sätt att släcka törsten i sommar. Recept från boken "Sommar på burk".

[Läs mer](#)



Hållbara och naturliga Vodka Sodas.

Koskenkorvas vodka är bra utgångspunkt när du ska göra Vodka Soda. Här hittar du tre drinkar med nordiska ingredienser hämtade direkt från naturen.

[Läs mer](#)



Rabarber-martini.

Bartendern Tina Shine har skapat en somrig variant av Dry Martini med rabarber. Den har en elegant sötma och en lite syrlig avslutning.

[Läs mer](#)



Jordgubbsdrink.

Den här somriga drinken görs på jordgubbsinfuserad vodka som blandas med citronjuice, sodavatten och is. En blivande sommarklassiker!

Läs mer



Spara sommaren på burk - tips från Åsa Swanberg.

Åsa Swanberg har släppt boken "Sommar på burk" med tips och recept så att du kan njuta av sommarens frukter och bär hela året.

Läs mer

Utskrift