

Blåbärssour.

Jag älskar att var ute i naturen och plocka ätbara skatter. Det är ett speciellt lugn som infinner sig och man känner samhörighet med allt som växer runt om en. Använd dina plockade blåbär till en god blåbärssour, som görs på en blåbärssyrup (med eller utan vanilj).

Ett tips är att torka och frysa in blåbär, tranbär, lingon, fläderbär, svamp, granskott, torkad älgört, ljung, kvanne och rödklöver under säsongen och plocka fram när du vill baka, laga mat eller göra en härlig drink.

/Bella Porcile



1

Cocktail

Blåbärssour:

Ingredienser:

3 cl O.P. Anderson Gin
2 cl Koskenkorva Blueberry Juniper
3 cl citronjuice
2,5 cl blåbär och vaniljsockerlag (se nedan)
äggvita
is att skaka drinken med

Gör så här:

1. Häll alla ingredienser i en shaker. Börja med äggvitan så du inte råkar få med någon gula. Torrskaka (utan is för att få till en krämighet).

2. Skaka sen hårt med is ca 10 sekunder.
3. Dubbelsila upp i fint glas och pynta med blåbärskrisp och blåbärsris.

Blåbär och vaniljsockerlag:

Ingredienser:

- 1 dl blåbär
- 1 dl socker
- 1 dl vatten
- 1 vaniljstång (valfritt)

Gör så här:

1. Värm upp socker och vatten så sockret löses upp. Lägg i vanilj från en urskrapad vaniljstång. Tillsätt bär och låt koka upp. Sänk värmen och låt den stå i cirka 20 minuter.
2. Sila vätskan och pressa lätt på bären så du får med allt av det goda. Låt svalna och häll upp på väl rengjord flaska. Syrupen håller cirka en månad i kylen.

Blåbärskrisp:

Ingredienser:

blåbärsrester från blåbärssyrup

Gör så här:

1. Gör ett gott krisp av blåbärsmoset! Bred ut moset på en ugnform klädd med bakplåtspapper. Ställ in i ugnen på 40 grader över natten med ugnsluckan lite öppen så fukten försvinner.
2. Voilå så har du ett blåbärskrisp som du kan bryta i bitar och dekorera med.



Spara i lista

O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin

Systembolagsnummer: 82855

289,00 kr

O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin är en aromatisk gin med smak av de klassiska kryddorna enbär, korianderfrö, angelikarot och citrusfrukt, i detta fall citron och pomeranszest. Ginen får sin unika karaktär från den genom kryddorna anis och fänkål.



Spara i lista

Koskenkorva Blueberry Juniper

Systembolagsnummer: 82028

234,00 kr

Koskenkorva Blueberry Juniper har en mjuk smak med inslag av blåbär, enbär som anslutas med en lätt förnimmelse av lakrits.

Perfekt i cocktails som Bellas Blåbärssour eller att dricka som den är.

Se också



Skogsdrink.

Här bjuder vi på en drink med äkta skogstema - "Skogsdrinken". En drink med spännande inslag av både citrus och tallbarr.

[Läs mer](#)



Signatur GT.

O.P Andersons signatur GT går i det klassiska spåret med en härlig uppfiffning med hjortron och citronmeliss. En god och uppfriskande GT för de flesta tillfällen.

[Läs mer](#)



Fläder & Rabarber Collins.

I den här fräscha och somriga varianten på Collins blandas Explorers flädergin tillsammans med citronjuice och sockerlag gjord på rabarber.

[Läs mer](#)



Rhubarb Smash.

En rosaskimrande, läskande drink toppad med skummad äggvita. Gjord på Koskenkorva Rhubarb, en ny likör med färska rabarber och granatäpple.

Läs mer

Utskrift