

Swedish Mule.

En svensk tolkning av Moscow Mule som här blir ännu kryddigare av O.P. Andersons toner av kummin, anis och fänkål. En rolig och fräsch drink som imponerar på ditt sällskap.



1

Cocktail

Swedish Mule:

Ingredienser:

5 cl O.P. Anderson
ginger ale eller ginger beer
färska ingefärsskivor
en halv lime
is

Gör så här:

1. Fyll upp ett lågt glas eller ett muleglas med is och O.P Anderson akvavit.
2. Fyll upp resten av glaset med ginger ale eller ginger beer.
3. Pressa i saften från en halv lime och dekorera med ett par skivor färsk ingefära.
4. Servera!



Spara i lista

O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

284,00 kr

O.P. Anderson har en fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål



Thomas Henry Ginger Ale

15,95 kr

Thomas Henry Ginger Ale är gjord med noga utvalda ingredienser och bjuder på en unik smakupplevelse; behagligt kryddig med tydliga ingefärstoner.



Thomas Henry Ginger Beer

15,95 kr

Thomas Henry har även en mycket välsmakande Ginger Beer om du hellre vill göra din Swedish Mule med det.

Fler Mulesrecept:



Moscow Mule.

Moscow Mule är en fräsch drink med anor från 40-talet. Vodka, ginger ale, lime och några stänk angostura bitter - garnera med mynta och lime.

[Läs mer](#)



Ginger Mule.

Det här en variant på den klassiska drinken "Moscow Mule". Denna drink, som är blandad med Koskenkorva Ginger Shot får dock ett till lager av den så härligt goda ingefäran. Perfekt drink att starta helgen med!

[Läs mer](#)



Moscow Mule med jordgubb och lime.

Prova en läskande variant av klassikern Moscow Mule. Endast 2 ingredienser: Explorer Vodka Jordgubb Lime och ginger beer. Dekorera med jordgubbar och lime.

[Läs mer](#)



Gin Gin Mule.

Ett härligt ginrecept från boken Svensk Gin - drinkar, destillerier och drömmar. Gin Gin Mule är ett riff på klassikern Moscow Mule gjord på O.P. Andersons Distillery Organic Dry Gin.

[Läs mer](#)



Fernet Mule.

Örtelixiret Fernet-Branca från Milano blandat med ginger beer, lime och rikligt med is ger dig en oerhört smakrik, bitter cocktail med mycket ingefära.

[Läs mer](#)

Utskrift