MINA RECEPT

ALEXANDER BERGSTRÖM

Innehåll

03 Förord
06 Kött
13 Kyckling
20 Vegetariskt
27 Desserter
35 Drinkar

Jag heter Alexander och är intresserad av mat.

Jag är utbildad kock och du läser just nu min första kokbok.
Med denna bok vill jag inspirera andra till att prova på nya maträtter.

Du kanske är nyfiken och vill testa något nytt?
Då är denna bok något för dig!

Recepten kommer från olika delar av världen så här kan du få smaka på olika kulturer. Men den främsta orsaken till att jag gjorde boken är helt enkelt att jag tycker det är kul att hjälpa andra personer med middagstips.

Jag följer en del matprogram på både TV och Youtube.
Där kan jag själv hitta inspiration.

Jag har jobbat med boken av och till under ett drygt halvårs tid. Jag har bollat idéer och recept med andra personer runt omkring mig.

Det är inte utan stolthet jag kan meddela att nötköttsgrytan blev en succé när jag serverade den i somras.

Recepten är genomgående beräknade för fyra portioner.

Jag vill tacka alla som har hjälpt mig och varit delaktiga i arbetet med boken.

Alexander Bergström

KÖ

TT

KEBABKÖTT

Ingredienser:

- 500 g nötfärs
- 500 g lammfärs
- salt
- oregano
- paprikapulver
- vitlökspulver
- lökpulver
- spiskummin eller vanlig kummin
- svartpeppar
- mjöl

Gör så här:

Lägg i både nöt- och lammfärsen i en bunke och häll på kryddorna och mjölet och blanda runt. Sedan lägger du upp färsen på dubbla lager plastfolie och rulla ihop och tryck till så att det inte finns några luftbubblor. Sedan låter du färsen marinera i kylskåpet i minst 30 minuter. Men har du den över natten blir det självklart godare.

När färsen har marinerat så tar du ut den från plastfolien och lägger den på dubbla lager aluminiumfolie som du sedan rullar ihop till en rulle och lägger i formen som du har valt.

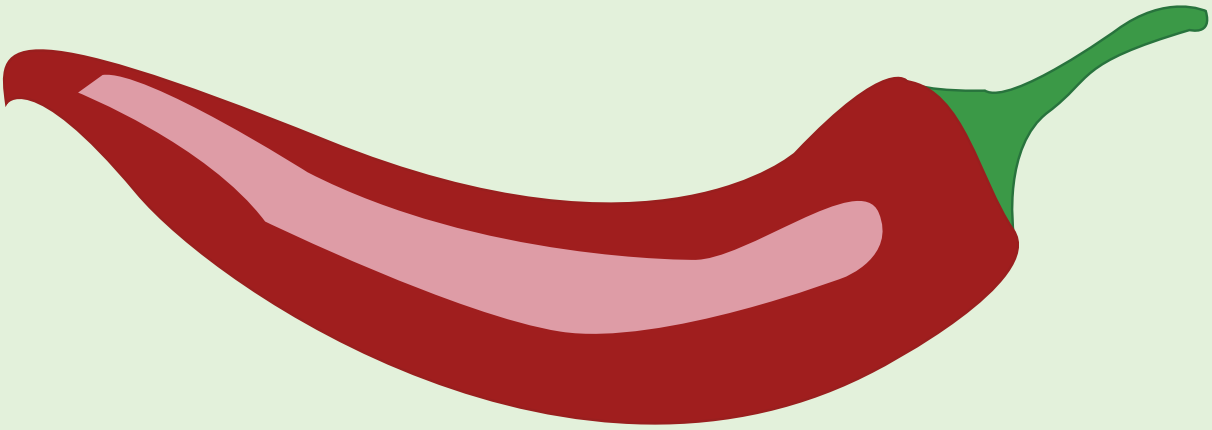
Vik ner kanterna på folien så att vätskan kan krypa ut. Sen är det dags för tilllagning.Nu ska rullen in i ugnen på 100°C i ca 2-3 timmar. Sedan stänger du av ugnen och låter färsen vila i 30 minuter. Sedan är det dags för kylskåpet i 2 timmar eller över natten.

Det här kan du ha till pizza eller något annat som du gillar att äta.

STARK NÖTKÖTTSGRYTA

Ingredienser:

- 1 kg nötgrytbitar - tärnat
- 1 gul lök grovhackad
- ca 1 tsk paprikapulver
- ca 1 tsk chilipulver
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 1 röd chili - skivad
- chilisås
- mörk oxfond
- salt och peppar
- vatten
- cayenepeppar
- tabasco
- sambal oelek
- creme fraiche eller grädde
- chilifalkes
- mandarinklyftor
- vitt bröd



Gör så här:

Bryn köttet i lite smör. Tillsätt lök, vitlök och chili.

Stek en stund. Häll på kryddorna och chilisåsen, ox-
fonden och saltet. Täck sedan med vatten.
Låt koka upp och sedan småputtra i minst 2 timmar, gärna längre om du har tid.

Sedan tillsätter du 2 dl creme fraiche eller grädde, samt lite chiliflakes,
cayenepeppar tabasco, sambal oelek och svartpeppar.
Allt efter smak och hur stark du vill ha den.

Låt grytan småputtra tills riset är klart.

Servera med ris, vitt bröd, mandarinklyftor och creme fraiche.

OXFILÉ PROVENCAL

Ingredienser:

1 kg fast potatis (Asterix)
1,6 kg oxfilé, alternativt fläskfilé
ca 100 g vitlökssmör
ca 100 g persiljesmör
salt och peppar

Gör så här:

Börja med att sätt ugnen på 225°C. Sedan skalar du potatisen och skivar den i tunna skivor.
Lägg potatisen på en plåt och ställ in i ugnen i ca 20 minuter.

Parera oxfilén och stek den med salt och peppar, se till att den är fortfarande blodig i mitten.
Sen delar du i ca 1,5-2 cm tjocka skivor och lägger in det i ugnen ovanpå potatisen. Lägg på smöret och låt det smälta.

STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS

Ingredienser:

- 500 g rimmat sidfläsk - skivat
- 3 gula lökar
- smör till stekning
- 2 msk vetemjöl
- 5 dl mjölk
- peppar
- 0,5 köttbuljongtärning
- kokpotatis för fyra personer

Gör så här:

Löksås: Skala och hacka löken. Fräs den i smör tills den blivit ljustbrun.
Strö över mjöl och rör om. Späd med mjölk under vispning och smaksätt med peppar och buljongtärning.
Stek fläsket på måttlig värme i torr panna.

Rör gärna skivorna lite i början - rimmat kött har en benägenhet att fastna i pannan.
Ta upp det bruna, knapriga fläsket och låt rinna av på hushållspapper.

Servera det stekta fläsket med såsen och kokt potatis.

PASTA CARBONARA

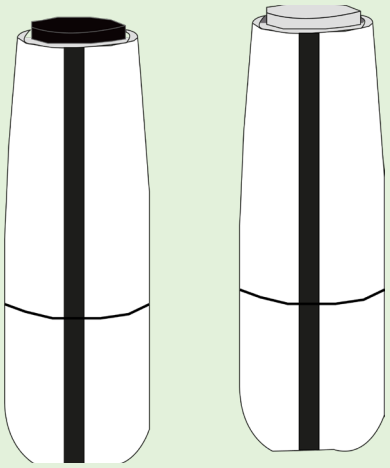
Ingredienser:

- 2 Paket bacon
- 1 kg pasta
- 7 äggulor
- 200 g pecorino ost - riven
- 200 g parmesanost - riven
- Pastavatten
- Salt och peppar

Gör så här:

Strimla baconen och stek den. Koka pastan i saltat vatten innan du lägger i pastan. Ta ut ca 2 dl kokande pastavatten till senare. Riv ner osten och separera äggen.

När pastan är klar häll av vattnet och lägg tillbaka pastan i kastrullen. Häll över baconen och fettet som finns i pannan, börja blanda och häll i äggulorna försiktigt. Om äggen flyter ut på sidan häll i lite av pasta vattnet så att du kan rädda maten.Sedan lägger du i ost, lite åt gången och blanda runt så att osten inte klumpar sig.
Servera med lite parmesan och mycket svartpeppar.



KYCKLINGRECEPT

KYCKLING, POMMES & SÅS

Ingredienser:

- 800 g kycklingfilé
- 1 kg pommes
- 5 dl grädde
- 1 dl vatten
- redning
- Guldsoya eller Collorit
- salt och peppar

Gör så här:

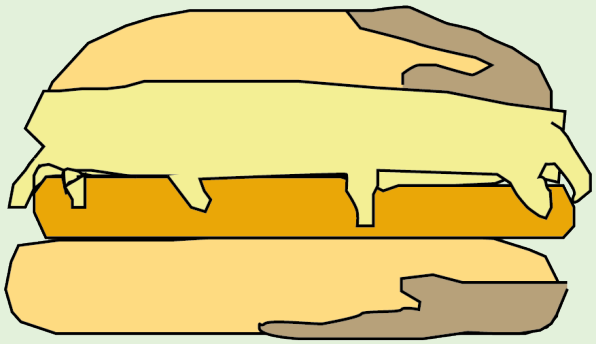
Börja med att steka kycklingen i en panna på hög värme så att den är genomstekt. Medan kycklingen steks kan du lägga pommes på en plåt och sätta in i ugnen på 225°C. När kycklingen är klar lägger du den i en ugnsfast form och in i ugnen. Nu är det dags för såsen. Ha kvar skyn från kycklingen och häll i ca 1 dl vatten så att kryddorna lossnar. Sedan häller du i 5 dl grädde och rör runt. Nu lägger du i redningen. Därefter häller du i Guldsoya eller Collorit för att få färg på såsen. Smaka av med salt och peppar.

KRISPIG KYCKLINGBURGARE MED COLESLAW

Burgare:
600 g kycklinglårfilé
2 ägg
vetemjöl
osötade cornflakes
coleslaw (riven vitkål
och rivna morötter)

Majonnäs:
2 äggulor
2 tsk fransk senap
1 msk vitvinsvinäger
1/4 tsk salt
1 krm peppar
2 dl olja

Majonäs – Gör såhär:
Lägg äggula, senap, vinäger, salt och peppar i en skål. Blanda ihop allt med en mixerstav eller elvisp.



Gör så här:

Ta fram vetemjöl ägg och cornflakes. Lägg upp mjölet på en tallrik.
Knäck äggen i en skål och vispa dem. Lägg cornflakesen på en tallrik ock krossa dem.
Ta fram kycklingen och vänd den först i mjöl, sen i äggen och sist i cornflakes.
Värm upp olja i en kastrull till 150°C. Under tiden oljan värms upp kan du börja göra din coleslaw. Riv vitkål och morötter och lägg i en bunke. Lägg till majonnäs och blanda.

Smaka av med salt och peppar. Ställ sedan din coleslaw åt sidan.
När oljan har nått rätt temperatur friterar du kycklingen i 5 minuter.
När kycklingen är färdig har cornflaksen en gyllenburn färg. Ta den då upp ur oljan med en hålslev. Förbered med att ta fram dina färdigköpta hamburgarebröd. Lägg på coleslaw i botten. Ovanpå lägger du den friterade kycklingen. Njut!

ALEXANDERS FLYGANDE JACOB

Ingredienser:

1 hel färdiggrillad kyckling
3 dl vispgrädde
1 dl chilisås
4-5 dl ris
Rostade och saltade jordnötter till servering

Gör så här:

Börja med att koka riset.
Dela kycklingen och ta bort benen och skinnet, lägg i en ugnsfast form. Vispa grädden luftig men inte för hårt. Häll i chilisåsen i grädden och rör runt.

När riset är klart häller du av det lilla vatten som kan finnas kvar.

Lägg riset på kycklingen och sen häller du på grädden som du blandat med chilisåsen över riset.
Sätt in den ugnsfasta formen i ugnen på 225°C i ca 20 minuter.
- *Serveras med rostade och saltade jordnötter.*

KYCKLINGGRYTA

Ingredienser:

600 g kyckling
400 g broccoli
2 gula lökar
50 g smör
3 msk curry
kinesisk soja
Jasmineris

Gör så här:

Koka upp riset efter anvisningarna på förpackningen.

Skär kycklingfiléerna i bitar. Skölj, kärna ur och skär paprikan i bitar. Skala och skär löken i klyftor. Bryn kycklingen i smör i en stor gryta på medelvärme. Tillsätt paprika, lök, curry och paprikapulver och låt fräsa. Tillsätt grädde, crème fraiche, soja och peppar. Låt småputtra en stund. Smaka av med salt och peppar.

CHILIPASTA MED KYCKLINGFILÉ

Ingredienser:

- 500 g spagetti
- 2 rödlökar
- 1 dl olivolja
- 2 msk smör
- 5 msk tomatpuré
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk mango chutney
- 3 tsk pepparmix
- 1 nypa cayennepeppar
- 800 g kycklingfilé
- Svart- och vit peppar
- Salt

Gör så här:

Koka spagetti, fräs finhackad rödlök och vitlök i olivolja. Det skall inte få färg.
Lägg i smör i stekpannan och låt det smälta. Låt småputtra på låg värme i ca 10 minuter. Häll sedan på pepparmixen, cayennepeppar och mangochutney.
Smaka av med salt och peppar. Stek kycklingfilé vid sidan av i en annan stekpanna tills den är genomstekt. Det är viktigt att den är helt genomstekt annars kan man bli sjuk.

Lägg upp allt på en tallrik och njut!

ALEXANDERS KYCKLING/OUMPH ENCHILADA

Ingredienser:

- ca 600 g kycklingfilé eller ca 600g oumph
- ca 8 dl gräddfil
- ca 150 g riven ost till fyllningen och
- ca 400-500 g ost till gratinering
- 5-6 msk chilisås (Sriracha)
- salt och peppar
- tortillabröd eller glutenfria tortillabröd

- Isbergssallad
- Rödlök
- Gurka
- Tomat
- Majs
- Tacosås

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C

Skiva upp kycklingen eller oumphen i kuber

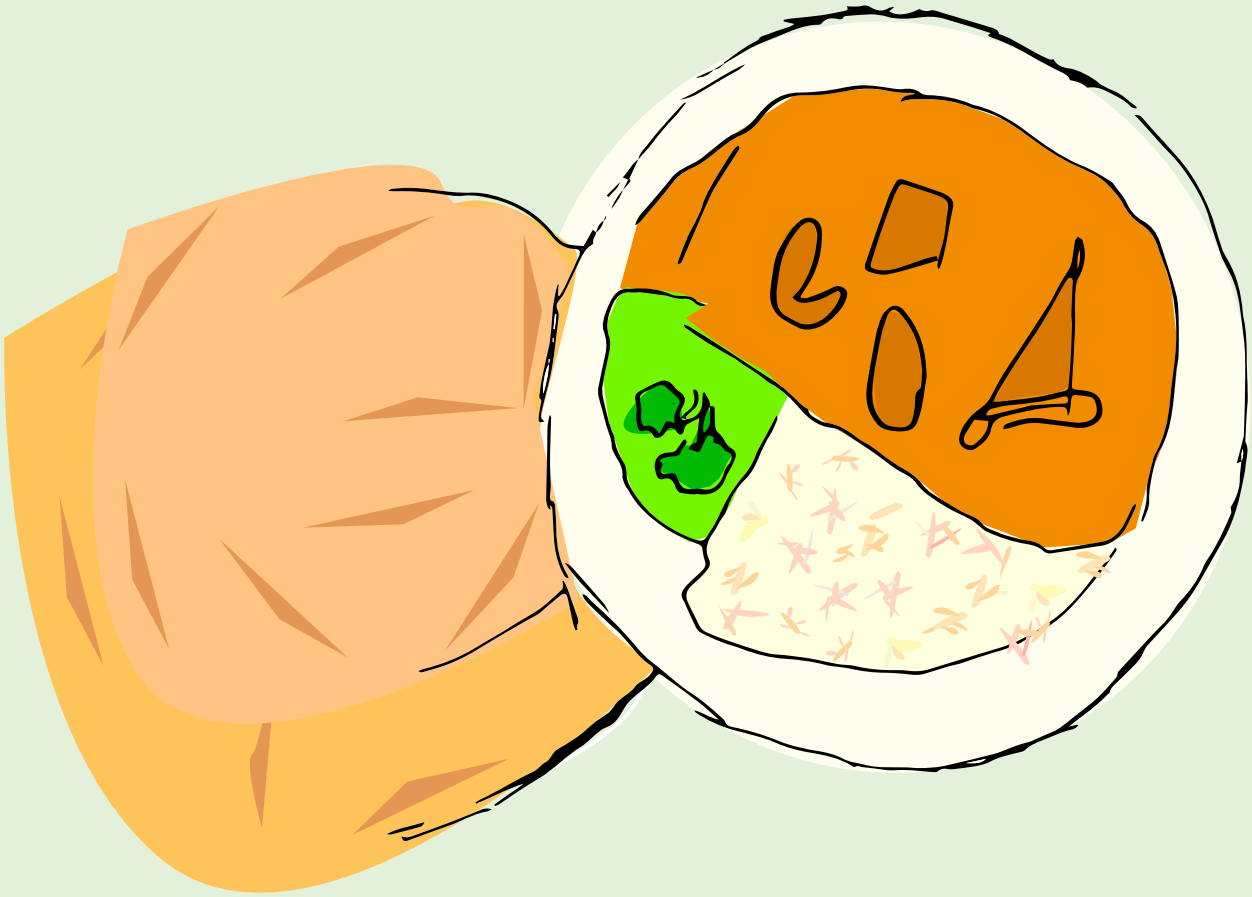
Stek kycklingen eller oumphen på hög värme tills den är genomstekt. Under tiden kan du börja blanda fyllningen.
Blanda gräddfilen med riven ost och chilisås. Se till att chilisåsen blandas med gräddfilen så att det inte finns några klumpar av chilisås.
När kycklingen sedan är klar blandar du ner den i fyllningen.

Smaka av med salt och peppar.

Lägg ut tortillabröden i en ugnsfast form. Lägg i fyllningen i mitten på bröden.

Rulla ihop tortillan med öppningen vänd nedåt. Rada upprullarna på tvären i den ugnsfasta formen.
Strö rikligt med riven ost på tortillan.
Sätt in den ugnsfasta formen i ugnen i ca 10-15 minuter.
Medan du väntar kan du förbereda salladen. Servera med sallad och tacosås.

VEGETARISKT



TOMATSOPPA

Ingredienser:

- 1 burk krossade tomater
- 3 vitlöksklyftor
- rosmarin
- tomatpuré
- 1 grönsaksbuljongtärning
- Lite olja till stekning
- 4 skivor färskt bröd
- cayennepeppar
- salt
- 4 dl matlagningsgrädde

Gör så här:

Pressa en vitlöksklyfta. Stek den på medelvärme i en kastrull med olja. När vitlöken har fått färg lägger du i 2 msk tomatpuré. Häll i lite rosmarin, ½ dl vatten och buljongtärning. När det blivit som en pasta häller du i de krossade tomaterna. Krydda med cayennepeppar.

Låt soppan puttra i 20 minuter på låg värme. Under tiden kan du hacka resten av vitlöken och steka den i en stekpanna med rikligt med olja. När det börjar puttra lägger du i brödet och steker på bägge sidorna så att det tar smak av vitlöken och får fin färg. Häll i grädden i soppan och låt den koka upp igen, smaka av med salt och svartpeppar. Avsluta med att strö på havssalt.

VEGETARISK CARBONARA MED SVAMP

Ingredienser:

- 400 g färsk svamp, t.ex. champinjoner eller shiitake
- 1 msk smör
- 1 vitlöksklyfta
- salt och peppar
- 350 g spaghetti

Gör så här:

Ansa och skär svampen i bitar. Stek utan fett i stekpannan så att svampen släpper vätska. Tillsätt sedan smöret och stek tills svampen fått fin färg och nästan är lite knaprig. Stek med finriven vitlök på slutet. Salta och peppra.

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Ta undan 1 dl pastavatten och spara till senare innan du silar av pastan.

Vispa ihop ägg och riven ost. Vänd ner äggblandningen och det sparade pastavattnet i den nykokta pastan i kastrullen.

Salta och peppra och värm på spisen under omrörning tills äggen har stelnat lite. Vänd ner svampen.

Servera med extra riven ost och nymalen svartpeppar.

PALAK PANEER

Ingredienser:

- 1 gul lök, hackad
- 2 msk smör
- 1 tsk olja
- 2 tsk hel kummin
- 1 tsk gurkmeja
- 2 dl tomatpuré
- 1 dl vatten
- 2 tsk garam masala
- 1,5 tsk chilipulver
- 200 g färsk spenat
- 3 dl grädde
- 1 förpackning fetaost
- salt
- peppar

Gör så här:

Hetta upp smör och olja. Stek löken mjuk. Lägg i kumminfrön och gurkmeja och låt fräsa innan du lägger i tomatpuré, vatten, chilipulver och garam masala. Låt det puttra på hög värme och rör om tills det börjar koka.

Sänk värmen och lägg i spenat och feta. Rör om och låt puttra ett par minuter. Häll i grädden och smaka av med salt och peppar.
Servera med ris.

VEGETARISK NACHO-TALLRIK AV ALEX

Ingredienser:

- 4 msk tomatpuré
- 3 tsk salt
- 1 tsk strösocker
- 2 tsk oregano
- 4 tsk chilipulver
- 2 dl vatten
- 3 tsk paprikapulver
- 25 - 30 gram smör
- 3 klyftor vitlök
- 2 förpackningar kidneybönor
- 1 förpackning svarta bönor
- 8 tsk spiskummin

Tillbehör

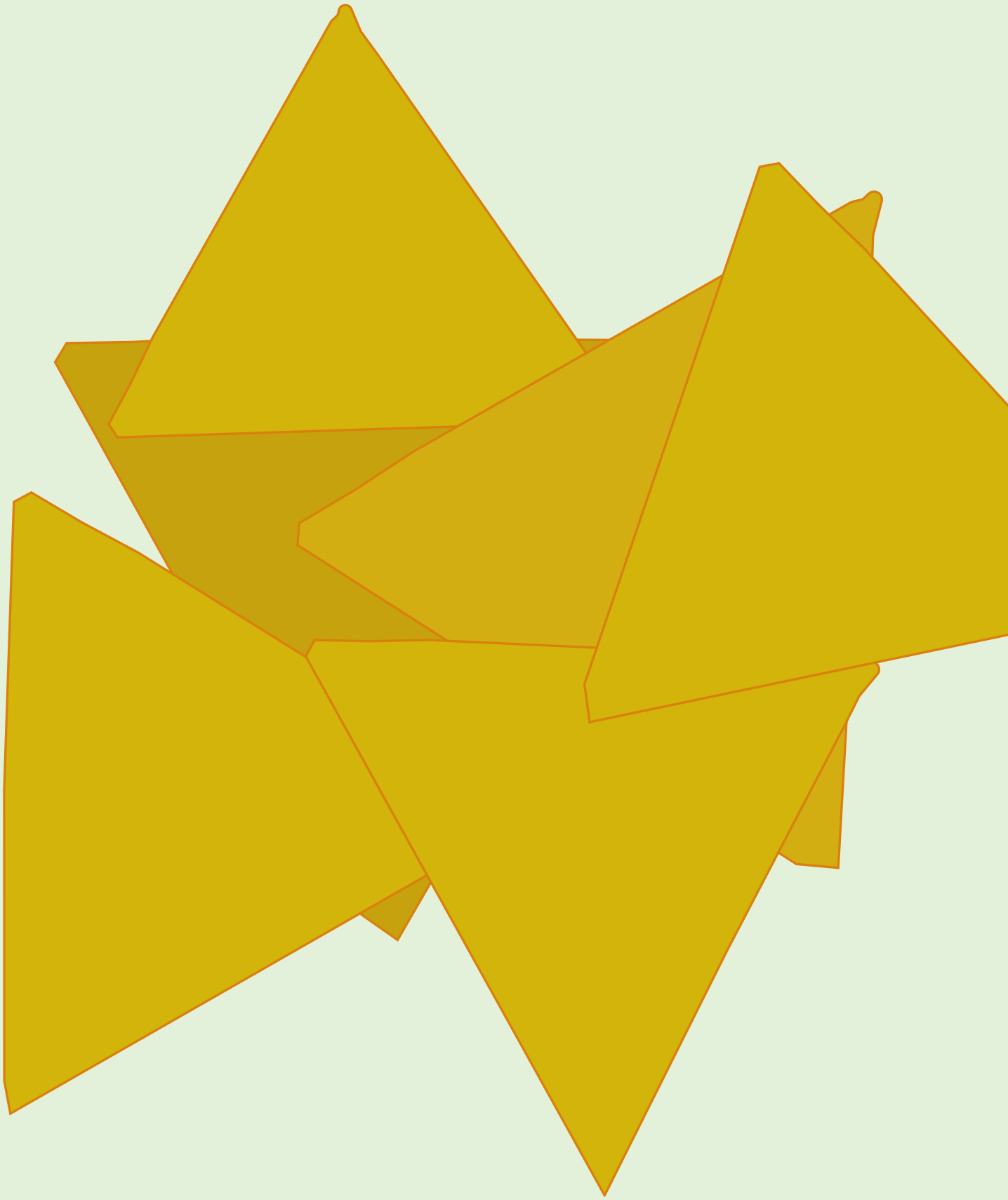
- 5 dl gräddfil
- 2 st tomater
- 100 gram ost, riven
- 3 påse nachochips
- 1 st gurka
- 0,5 st salladshuvud
- 1 burk majskorn

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.
Tacofärs: Blanda ihop spiskummin, paprikapulver,chilipulver, oregano, socker och salt i en liten skål.

Sila av och skölj bönorna under kallt vatten. Grovhacka bönorna. Hetta upp lite smör i en stekpanna och fräs bönhacket tillsammans med kryddblandningen.
Tillsätt vatten och tomatpuré och låt det puttra ihop 2 minuter.
Smaka av och krydda ev mer med lite salt. Servera tacobönfärsen på nachochips och toppa med ost, grönsaker och gräddfil.

Skölj alla salladsingredienser. Strimla salladen, skär gurka och tomat i små tärningar och skala och finhacka rödlöken.
Häll av vätska från majsen och lägg upp allt i små skålar.



TOFU TIKKA MASALA

Ingredienser:

- 400 g tofu
- 1 stor gul lök
- 3x3 cm ingefära
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 burk krossade tomater
- 3 dl havregrädde
- 1 dl vatten
- 1 msk gulcurry
- 1 tsk gurkmeja
- ½ msk spiskummin
- 1 msk garam masala
- 2 lagerblad
- 4 kapslar kardemumma
- salt och peppar
- färsk koriander
- 1 lime
- Rapsolja till stekning

Gör så här:

Skiva den gula löken och bryn den med kardemummakapslarna och lagerblad i en gryta så att det får färg. Lägg i riven vitlök och riven ingefära och de övriga kryddorna.

Ta 1dl vatten och låt det fräsa så att det blir en kryddpasta. När det blivit en kryddpasta häller du på de krossade tomaterna och låter koka i 15 minuter.

Börja koka ris. Efter 15 minuter tillsätter du grädden i grytan och låter den koka upp.

Fiska upp lagerblad och mixa såsen. När du mixat såsen kan du tärna tofun och torka den på hushållspapper. Börja stek tofun så att den får fin yta. Lägg i gul curry och garam masala. Efter några minuter häller du på lite vatten så att kryddorna kokar in. Lägg i tofun i grytan och smaka av med salt och peppar. Toppa grytan med koriander och lime juice.

Servera med ris.

DESSERTER

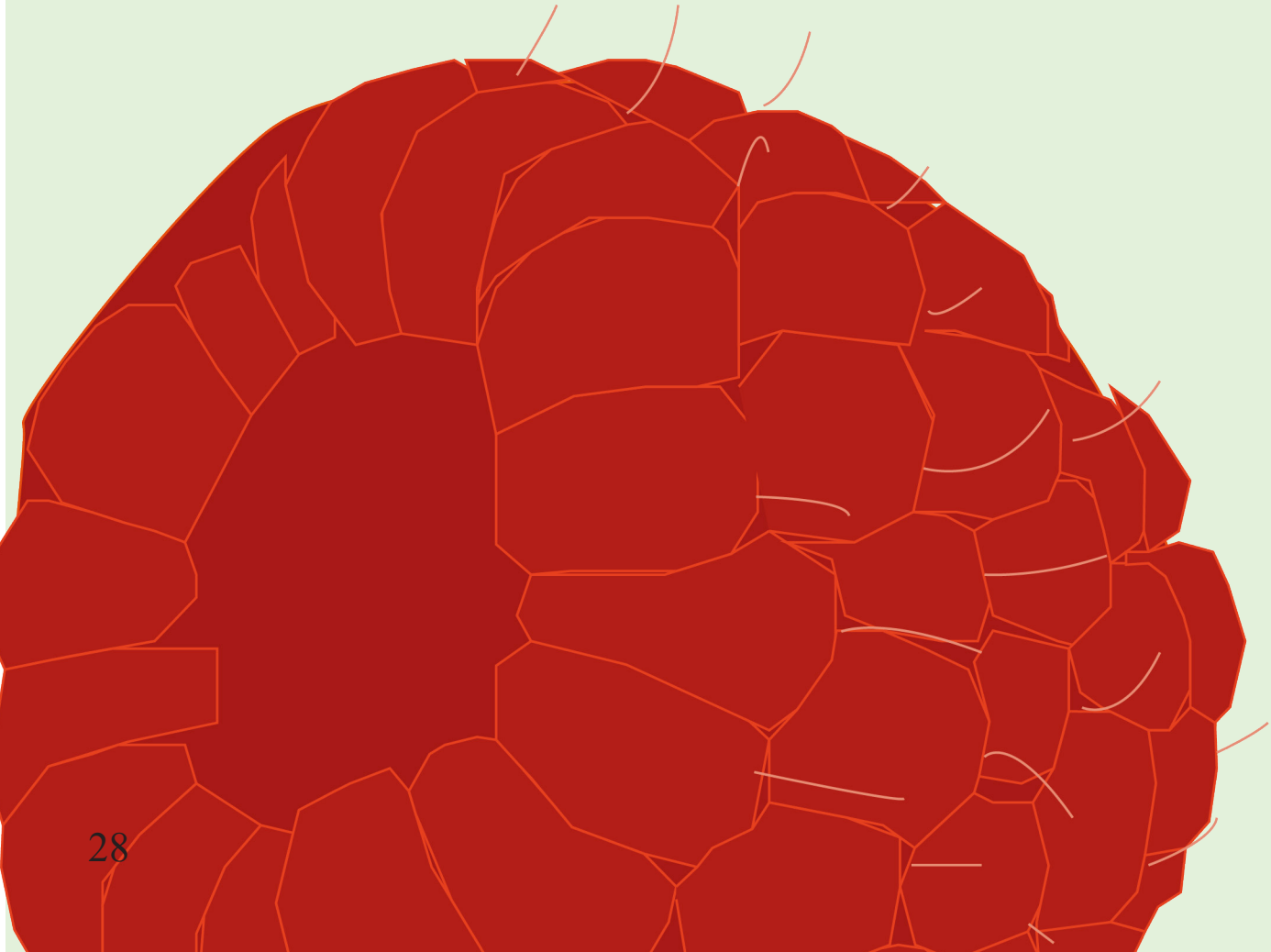
ADDES SNABBPAJ

Ingredienser:

- 500 g hallon
- 1 paket digestivekex
- 1 kula vaniljglass

Gör så här:

Micra bären i ca 3 minuter. Smula sönder digestivekexen.
Lägg till en kula glass och servera.



CRÈME BRÛLÉE

Ingredienser:

1 vaniljstång
5 dl vispgrädde
1 1/2 dl mjölk
7 äggulor
1 1/2 dl strösocker
5 msk råsocker

Gör så här:

Sätt ugnen på 150°C.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ut fröna.

Koka upp vaniljfrön, vaniljstång, grädde och mjölk i en kastrull.

Ta kastrullen från värmen och låt dra i 10 minuter. Ta bort vaniljstången.

Rör ihop äggulor med socker. Blanda med gräddmjölken.

Fördela smeten i ugnssäkra portionsformar.

Ställ formarna i en ugnsform och häll i vatten i ugnsformen.

Ställ formen i ugnen och grädda i vattenbad tills puddingen blivit fast i konsistensen. Räkna med ca 40 minuter. Testa genom att skaka lite på en form och se om puddingen rör sig. Låt svalna och förvara i kylen.

Vid servering: Strö råsocker över puddingarna och bränn av med en brännare. Alternativt sätt ugnen på 250°C, grill. Strö över råsocker och ställ in brûléerna i översta delen av ugnen tills sockret har smält och fått fin färg, men passa noga på så att det inte bränns.

BROWNIE MED VIT CHOKLADCHEESECAKE OCH SVARTVINBÄRSSYLT

10-12 bitar

Ingredienser:

Svartvinbärs sylt

- 200 g svarta vinbär
- 1 dl syltsocker
- 1 msk limesaft

Brownie

- 175 g smör
- 100 g choklad, mörk
- 2 dl farinsocker
- ½ dl kakao
- 1½ dl mjöl
- ½ tsk bakpulver
- ½ tsk salt
- 2 st ägg
  + smör till formen

Cheesecake

- 200 g vit choklad,
- 600 g färskost
- ½ dl strösocker
- 2 msk vetemjöl eller majsstärkelse
- 3 st ägg
- 1 krm salt

Gör så här:

Ta fram ägg och färskost så att de blir rumstempererade.

Smält den vita chokladen till cheesecaken.
Ställ åt sidan för att svalna.

Svartvinbärssylt

Rör samman bär, syltsocker och limesaft i en
kastrull. Mosa eller mixa bären om du vill.
Sjud i 3-5 minuter, rör om då och då.

Häll sylten i en burk och låt svalna. Ställ sedan burken i kylen.

Brownie

Klä en springform, 22-24 cm, med bakplåtspapper och smörj kanterna med smör.

Sätt ugnen på 165 grader.

Grovhacka chokladen och smält tillsammans med smöret. Låt svalna något.

Vispa farinsocker och ägg slätt.

Blanda kakao, mjöl, bakpulver och salt. Tillsätt äggsmeten och rör slätt.

Tillsätt chokladsmöret och blanda samman.

Häll smeten i formen och bred ut jämnt.

Grädda i mitten av ugnen i 20 minuter medan du gör cheesecakesmet.

Cheesecake

Vispa ihop rumstempererad färskost, socker, mjöl och salt.

Tillsätt ägg och vispa slätt.

Tillsätt den smälta chokladen och vispa slätt.

Fördela smeten försiktigt och jämnt ovanpå den varma brownien.

Flytta ner ugnsgallret ett steg och grädda kakan i ca 35 minuter,
eller tills kanterna stannat och mitten av kakan är lite rörlig.
Låt svalna helt och ställ sedan i kylen för att stelna. Gärna över natten.

Lossa cheesecaken försiktigt ur formen och flytta kakan till ett fat.

När alla komponenter är klara, lägg cheesecaken på
brownien och bred över svartvinbärssylten och servera.
Bred över svartvinbärssylt och servera direkt.

ALEXANDERS FRUKTDESSERT MED CHOKLADMARÄNGER

Ingredienser:

5 dl frukt t ex jordgubbar, vindruvor, kiwi, hallon och blåbär.
1 lime, rivet skal av

1 msk strösocker

Maräng

2 äggvitor

2 msk strösocker

ca 500 g mörk choklad (70%)

Gör så här:

Blanda alla frukter i en skål med sockret och skalet från limen.
För maräng blandar du ägg med socker i en bunke.
Riv ner chokladen och blanda runt tills du får rätt konsistens.

Du skall kunna hålla marängen över huvudet utan att den rinner ut ur bunken.

Ugnen skall vara på 100 garder när du sätter in marängen. Grädda i ungefär 1 timme.
Servera som en god dessert för att imponera på gästerna.

MUNKAR MED ÄPPELMOS

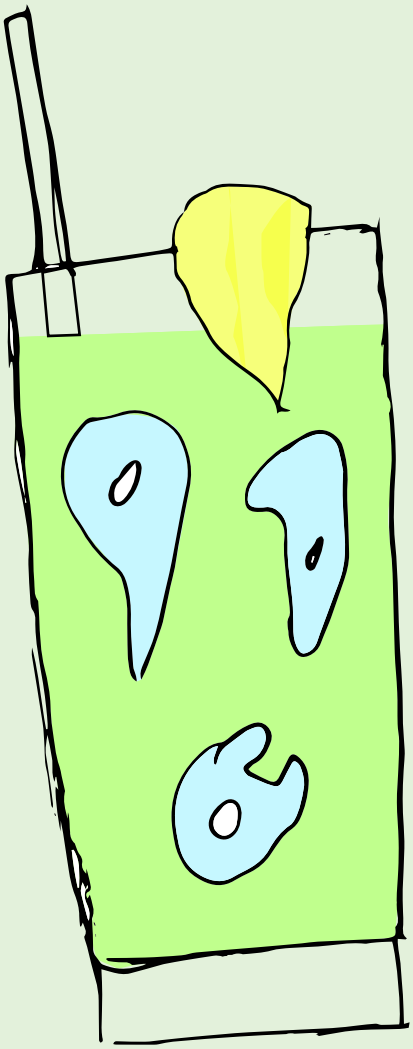
Ingredienser:

- 5 dl mjölk
- 50 g jäst
- 200 g smör
- 1 dl strösocker
- 1 msk kardemumma
- 2 tsk vaniljsocker
- 1 tsk salt
- 14 dl vetemjöl
- Garnera med strösocker
- Fyllning:
- 5 dl äpplemos
- Fritera i 1 liter matolja

Gör så här:

Smula jäst i en bunke och häll i mjölk (allt rumsvarmt).
Lägg i smör (i små bitar), socker, vaniljsocker och kardemumma samt hälften av mjölet i bunken. Lägg i salt och resten av mjölet, knåda ordentligt. Forma ca 50 munkar. Låt jäsa ett par timmar.
Häll olja i en kastrull. Värm upp till 175-180 grader.
Fritera 1-2 minuter per sida. Plocka upp munkarna med en hålslev.
Rulla i strösocker och tryck i äpplemos med en sprits.

DRINKAR



SOURZ APPLE AND SPRITE

Ingredienser:

- 6 cl Souerz Apple
- 25-30 cl Sprite
- Isbitar och 1 äppelskiva

Gör så här:

Häll Sourz Apple i ett glas och fyll på med Sprite.
Om du har en shaker häll i allt där och skaka med is.
Servera i ett glas med en äppelskiva på sidan.

LEMONAD

Ingredienser:

- 2st citroner
- 1 dl socker
- 1 L vatten

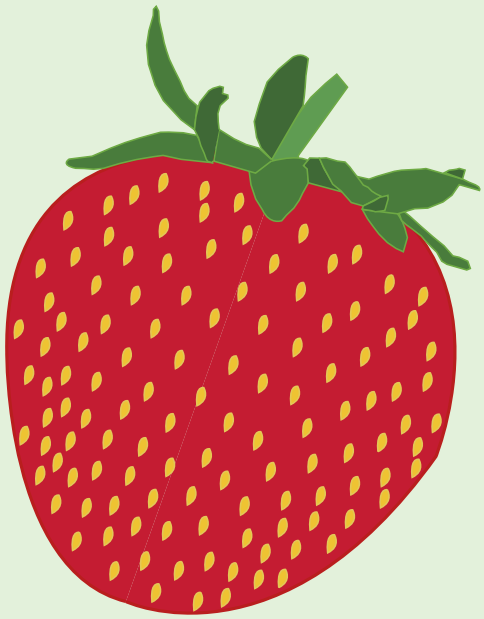
Gör så här:

Pressa citronen i en kanna. Häll i 1 liter vatten.
Blanda i sockret tills det har löst upp sig.

ALEXANDERS EGNA 75

Ingredienser:

- 4 cl Tanqueray gin
- 1 cl färskpressad citronjuice
- 1 cl sockerlag
- vit sirap
- salt
- jordgubbar



Gör så här:

Ta fram ett champagneglas och vänd kanten i vitsirap. Sedan vänder du glaset i salt så att det fastnar runt glaset. Häll i 4 cl gin, 1 cl citronjuice, 1 cl sockerlag och is i en shaker. Skaka allt. Sila sedan drinken i champagneglaset. Sätt en jordgubbe på sidan av glaset och servera.

ALEXANDERS HALLONKYSS

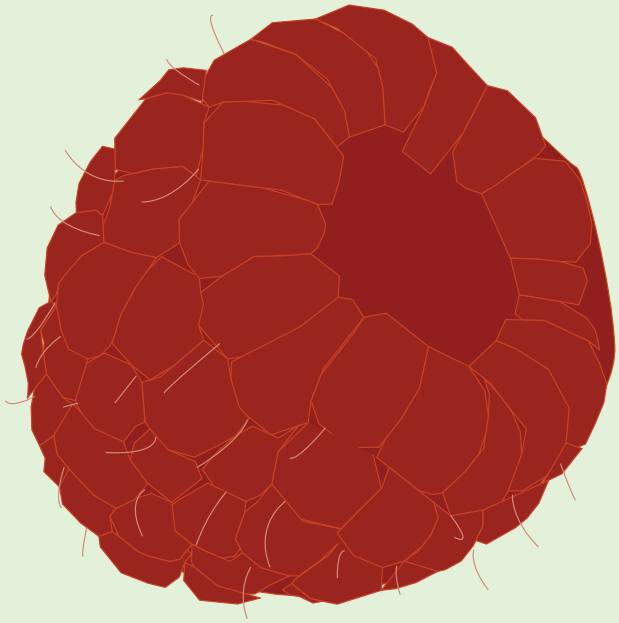
Ingredienser:

2 cl hallonsaft

alkoholfritt mousserande vin

Ca 10 droppar citronjuice

hallon- och citronmeliss till garnering



Gör så här:

Häll 2 cl outspädd hallonsaft i ett glas och fyll på med det alkoholfria vinet samt citronjuicen och blanda runt.

Toppa med hallon- och citronmeliss och servera en varm sommardag.

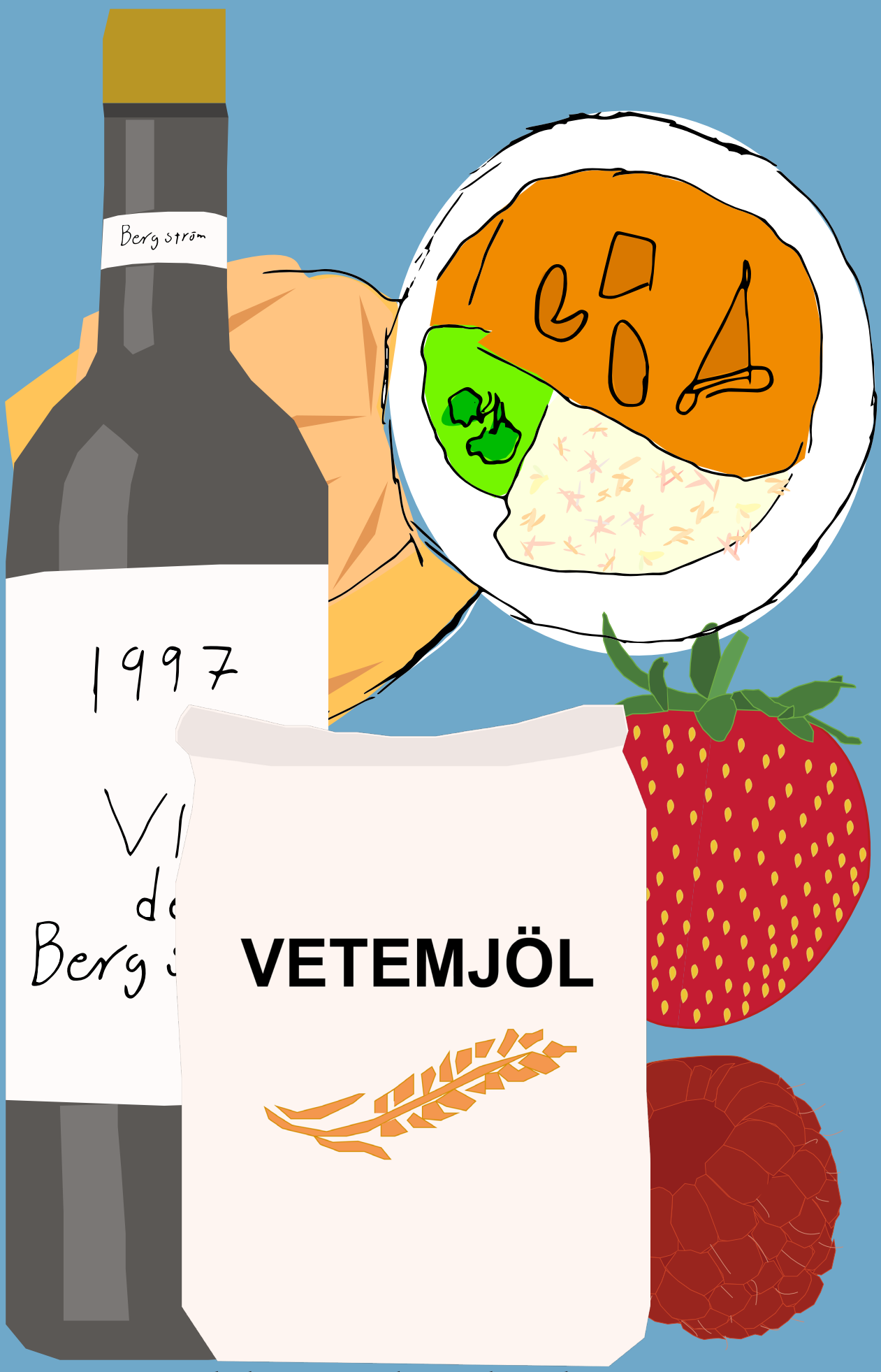
BÅL MED FLÄDER OCH VITT VIN

Ingredienser:

- 4 dl torrt vitt vin som Riesling
- 2 dl fläderblomssaft, koncentrerad
- 33 cl sodavatten eller mineralvatten med kolsyra
- 2 dl isbitar
- 1 lime i tunna skivor

Gör så här:

Skölj och skiva limefrukten. Blanda kylt vin, fläderblomssaft och sodavatten i en kanna. Fördela isen och limeskivorna i glasen. Fyll på med bål.



Mediabyrån Daglig Verksamhet 2022