



15
jul 2015

Corona Lemon Float & Amarillo White Peach

Skribent: **Monika Österheim**

Ölcocktails - trendigt och kul. Här är resultatet av mina försök att blanda några egna öldrinkar inför Ölets Dag. Här har jag skrivit mer om öldrinkar och ölcocktails.

Smakerna är ganska självklara så jag behövde inte tänka så långt. Öl med fruktiga inslag borde gå väl ihop med apelsin och persika. Corona som serveras med limeklyfta borde gå bra ihop men en skvätt tequila och citron. Däremot var idén med att använda citronsorbet lite kreativ och är en twist på Rootbeer Float.

Jag vågar mig på att vara prententiös så jag döper mina öldrinkar, he he. Låter tjuvigare, eller hur?

Tanken var inte att lansera nya ölcocktails utan skapa nyfikenhet och inspirera till egna lekar. Vi hade jätteroligt.

Jag hade kunnat lägga ner en massa tid på att dekorera och stänka i lite kompletterande smaker men jag hann inte. Det får ni själva komma på. Se detta som inspiration och ni hittar massor med idéer på nätet.

Gott blev det i alla fall :) Se bilder ovan.

Corona Lemon Float

20 cl Corona Extra 2 cl tequila anejo (måste vara riktigt bra kvalitet - skippa det annars) några stänk limesaft 2 kulor citronsorbet (kulorna ska kunna läggas i glaset

utan att det kladdar på kanterna)

Rör så att sorbeten börjar smälta. Serveras iskall med sugrör.

Jag tyckte det blev jättegott och jag gillar Corona och lime. Söte mannen som är öldricker tyckte att det blev gott och läskande men ingen favorit (för snäll).

Amarillo White Peach

20 cl Oppigårds Amarillo (ale, fruktig med inslag av apelsinmarmelad och aprikos) 4

cl Grand Marnier (smak av apelsin, örter och vanilj) 6 cl persikonektar eller

periskojuice (hittade en fransk Nectar Peche Blanche av vit persika som var otroligt

god).

Rör. Serveras iskall.

Den här tyckte söte mannen om. Den smakade fortfarande mycket öl. Jag gillade den också och tyckte den var läskande. Persikonektarn var inte speciellt sött så drinken blev fräsch.