



GENERELL

Julig Vargtass

Kock: **Per Morberg** Tid: **10 min** Portioner: **1**

En riktig norrländsk klassiker, men i en ny julig variant!





INGREDIENSER

4 cl morbergs roséglögg
4 cl vodka (cape north vodka)
1 näve frysta lingon
is

GÖR SÅ HÄR

- 1** Krossa isen i en iskross eller lägg den i en ren kökshandduk och krossa den genom att smälla tex en kastrull mot handduken.
- 2** Häll samtliga ingredienser i en shaker och skaka tills den är väl blandad.
- 3** Häll upp drinken i ett fint glas och toppa gärna med en lingonkvist.