GENERELL

Fläderbärsglögg

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **5 min** Portioner: **1**

Vilda drinkar - en smak av naturen av Bella Porcile - är så mycket mer än drinkrecept. Alla bilder är pressbilder från Louise Bäckelin Förlag.
Läs mer om boken och vår intervju med Bella.

Vilda drinkar lär oss att hämta fantastiska skatter i naturen, under alla årstiderna. Bella lär oss grunderna att plocka vilt, lär oss se skafferiet vi har omkring oss och går sedan igenom allt det vilda - ett bär, en ört eller en växt i taget.
Vi lär oss också vilken utrustning vi behöver till vilda drinkar, olika tekniker och vi får basrecept till olika sockerlag och syrups. Boken är fylld med vackra naturbilder som inbjuder till att packa ryggsäcken och ge sig ut - att gå i Bellas fotspår. Otroligt inspirerande!
Mixed by Bella

5

INGREDIENSER

80 ml fläderbärssyrup (se recept under steps)
20 ml röd vermouth
50 ml varmt vatten
30 ml färsk apelsinjuice

GÖR SÅ HÄR

1. Värm upp allt på spisen men låt det inte koka.
Vill du har en mer julig smak kan du addera kanelstång, stjärnanis och ingefära, som du sen silar av innan servering. Samma sorts kryddor kan även användas till garnityr.

2

Fläderbärssyrup:
Koka upp lika delar bär och vatten och låt det småputtra cirka trettio minuter. Sila sen av juicen och pressa lätt på bären för att få med mycket smak. Låt svalna.
Värm sen på igen med lika delar socker som vätska tills sockret löst upp sig. Dra av från plattan. Låt svalna igen och häll därefter upp på väl rengjorda glasflaskor.
Vill du kan du utöver fläderbären addera extra smaksättning, såsom nejlika, färsk ingefära, stjärnanis eller varför inte kanel. Håller cirka två månader i kyl.
Tips! Värm upp en del av juicen med en bra honung i stället för socker. Då har du en dunderkur mot förkylning som räcker hela hösten och vintern.