



GENERELL

Warm forest GT

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

Denna varma GT med glögg och grädde passar utmärkt en mysig höstdag.



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



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.



INGREDIENSER

40 ml gin
40 ml glögg, gärna björksav
80 ml granskottstonic
lättvispad grädde
muskot

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm upp tonic, glögg och gin, men låt det inte koka.
- 2** Häll upp i ett förvämt glas.
- 3** Skikta över grädden och riv över muskot.