

Sommardrink med rostade jordgubbar, mynta & citron

4 port.

Ingredienser:

2 liter jordgubbar
2 msk socker
2,5 dl citronsaft färskpressad
(ca 3-5 citroner beroende på storlek)
8 dl vatten
6 kvistar färsk mynta ca 30 blad

Sockerlag

2 dl socker

2 dl vatten

Garnering

citronskivor

jordgubbar

färsk mynta

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader.

Snoppa och skiva jordgubbarna och lägg dem i en låg ugnform. Ordna dem till ett jämnt lager och strö över 2 msk socker. Rosta i ugnen ca 25 minuter tills de är något mjuka, mörkare och har börjat safta sig. Ta ut och ställ att svalna. Under tiden jordgubbarna rostar kokar du upp sockerlagen i en kastrull. Rör hela tiden tills allt socker lösts upp. Ställ att svalna.

Kör jordgubbarna och all saften från dem i en mixer till en slät puré. Sila genom en finmaskig sil.

Tillsätt myntan och mixa allt igen. Tillsätt citronsaften och resterande vattnet. Blanda.

Rör i sockerlagen, lite i taget tills du tycker drinken är tillräckligt söt. Det är inte säkert att du behöver använda all sockerlag, det beror på hur söta jordgubbar du använt.

Håll upp i en tillbringare och ställ i kylan ca 30 minuter så att alla smakerna blandas.

Serivering

Vill du ha en klar drink utan myntablad så silar du den en gång till.

Håll upp saften i isfyllda glas. Garnera med citronskivor, jordgubbar och mynta. Vill du ha vodka i drinken tillsätter du detta nu.



Sommardrink med rostade jordgubbar, mynta & citron

4 port.

Ingredienser:

2 liter jordgubbar
2 msk socker
2,5 dl citronsaft färskpressad
(ca 3-5 citroner beroende på storlek)
8 dl vatten
6 kvistar färsk mynta ca 30 blad

Sockerlag

2 dl socker

2 dl vatten

Garnering

citronskivor

jordgubbar

färsk mynta

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader.

Snoppa och skiva jordgubbarna och lägg dem i en låg ugnform. Ordna dem till ett jämnt lager och strö över 2 msk socker. Rosta i ugnen ca 25 minuter tills de är något mjuka, mörkare och har börjat safta sig. Ta ut och ställ att svalna. Under tiden jordgubbarna rostar kokar du upp sockerlagen i en kastrull. Rör hela tiden tills allt socker lösts upp. Ställ att svalna.

Kör jordgubbarna och all saften från dem i en mixer till en slät puré. Sila genom en finmaskig sil.

Tillsätt myntan och mixa allt igen. Tillsätt citronsaften och resterande vattnet. Blanda.

Rör i sockerlagen, lite i taget tills du tycker drinken är tillräckligt söt. Det är inte säkert att du behöver använda all sockerlag, det beror på hur söta jordgubbar du använt.

Håll upp i en tillbringare och ställ i kylan ca 30 minuter så att alla smakerna blandas.

Serivering

Vill du ha en klar drink utan myntablad så silar du den en gång till.

Håll upp saften i isfyllda glas. Garnera med citronskivor, jordgubbar och mynta. Vill du ha vodka i drinken tillsätter du detta nu.



Sommardrink med rostade jordgubbar, mynta & citron

4 port.

Ingredienser:

2 liter jordgubbar
2 msk socker
2,5 dl citronsaft färskpressad
(ca 3-5 citroner beroende på storlek)
8 dl vatten
6 kvistar färsk mynta ca 30 blad

Sockerlag

2 dl socker

2 dl vatten

Garnering

citronskivor

jordgubbar

färsk mynta

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader.

Snoppa och skiva jordgubbarna och lägg dem i en låg ugnform. Ordna dem till ett jämnt lager och strö över 2 msk socker. Rosta i ugnen ca 25 minuter tills de är något mjuka, mörkare och har börjat safta sig. Ta ut och ställ att svalna. Under tiden jordgubbarna rostar kokar du upp sockerlagen i en kastrull. Rör hela tiden tills allt socker lösts upp. Ställ att svalna.

Kör jordgubbarna och all saften från dem i en mixer till en slät puré. Sila genom en finmaskig sil.

Tillsätt myntan och mixa allt igen. Tillsätt citronsaften och resterande vattnet. Blanda.

Rör i sockerlagen, lite i taget tills du tycker drinken är tillräckligt söt. Det är inte säkert att du behöver använda all sockerlag, det beror på hur söta jordgubbar du använt.

Håll upp i en tillbringare och ställ i kylan ca 30 minuter så att alla smakerna blandas.

Serivering

Vill du ha en klar drink utan myntablad så silar du den en gång till.

Håll upp saften i isfyllda glas. Garnera med citronskivor, jordgubbar och mynta. Vill du ha vodka i drinken tillsätter du detta nu.



Sommardrink med rostade jordgubbar, mynta & citron

4 port.

Ingredienser:

2 liter jordgubbar
2 msk socker
2,5 dl citronsaft färskpressad
(ca 3-5 citroner beroende på storlek)
8 dl vatten
6 kvistar färsk mynta ca 30 blad

Sockerlag

2 dl socker

2 dl vatten

Garnering

citronskivor

jordgubbar

färsk mynta

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader.

Snoppa och skiva jordgubbarna och lägg dem i en låg ugnform. Ordna dem till ett jämnt lager och strö över 2 msk socker. Rosta i ugnen ca 25 minuter tills de är något mjuka, mörkare och har börjat safta sig. Ta ut och ställ att svalna. Under tiden jordgubbarna rostar kokar du upp sockerlagen i en kastrull. Rör hela tiden tills allt socker lösts upp. Ställ att svalna.

Kör jordgubbarna och all saften från dem i en mixer till en slät puré. Sila genom en finmaskig sil.

Tillsätt myntan och mixa allt igen. Tillsätt citronsaften och resterande vattnet. Blanda.

Rör i sockerlagen, lite i taget tills du tycker drinken är tillräckligt söt. Det är inte säkert att du behöver använda all sockerlag, det beror på hur söta jordgubbar du använt.

Håll upp i en tillbringare och ställ i kylan ca 30 minuter så att alla smakerna blandas.

Serivering

Vill du ha en klar drink utan myntablad så silar du den en gång till.

Håll upp saften i isfyllda glas. Garnera med citronskivor, jordgubbar och mynta. Vill du ha vodka i drinken tillsätter du detta nu.

