

EN GÅVA FRÅN ACCENT

God vit vinter!

I fem år har Thomas Jordansson
skapat drinkar för långa mörka
vinterkvällar åt Accents läsare.
Vi firar med en specialbilaga
med samtliga 24 recept.

Stor
adventspecial
att spara!



1

VINTERVÄRMA

Söt men fräsch drink, som ger extra värme tack vare ingefäran.

Ingredienser
¼ muddlat vinteräpple
(ca 3cl)
1 cm muddlad ingefära

► Balansera drinken med lika delar citron och sockerlag (ungefär 3 cl av varje). Dekorera med is och äpple.

2

EN STOR SÖT

Drinken som funkar året om.

Ingredienser
1 lime
Citron
Flingsalt
3 cl sockerlag

► Stryk kanten av ett glas med citron och doppa i flingsalt. Blanda saften från en lime med sockerlagen och toppa med alkoholfritt veteöl. Om du inte gillar öl kan du till använda alkoholfri champagne, eller annat valfritt.

3

BITTERLJUV

Kallt kaffe är ingen höjdare. Iskaffe däremot är en helt annan sak.

Ingredienser
2 cl sockerlag
Chokladbitter
Espressokaffe
Apelsin

► Blanda sockerlagen och fyra stänk chokladbitter

med en kall dubbel espresso. Skär skalet av en apelsin och kläm oljan för smaksättning. Dekorera med apelsin och is.

4

RAMOS FNISS

Skrytig drink som kräver lite övning.

Ingredienser
3 cl grädde
1 äggvita
3 cl citron
3 cl sockerlag
Apelsinblomsvatten

► Blanda grädde, äggvita, citron, sockerlag och några skvättar apelsinblomsvatten (finns i välsorterade kryddbutiker och orientaffärer), i en shaker och skaka i två minuter. Lägg i is och skaka

ytterligare tre minuter. Håll upp någon centimeter kolsyrat vatten i ett glas och håll sedan på mixen upp till glasets kant. Låt drinken vila och håll på soda allt eftersom skummet stiger. Dekorera med kanel och stjärnanis.

5

NYÅRSFÄN

En fräsch försmak av det nya året första lördagen i december.

Ingredienser
Fänkål
3 cl sockerlag
1 lime
Citron

► Muddla en skiva fänkål och blanda saften med sockerlagen och saften från en lime.

”Man måste hitta andra sätt att bygga ett djup i drinken.”

Thomas Jordansson

En vit jul ger många positiva upplevelser – inte minst på dryckesfronten. Accents vinterdrinkar är skapade av den prisbelönta baren Thomas Jordansson i Göteborg, exklusivt för Accents läsare.

– Jag gillar att arbeta med alkoholfria drinkar eftersom det är en utmaning. Man måste tänka i nya banor, leta efter unika smakkombinationer och hitta andra sätt att bygga ett djup i drinken, säger Thomas Jordansson, som i augusti öppnade Rollin Bistro i Göteborg tillsammans med ett gäng kollegor.

Dekorera med is, citron och fänkålsblast.

6

IRLÄNSK JULAFTON

Fira ”lilla julafton” med irländsk touche.

Ingredienser
1 kopp kaffe
3 cl sockerlag
Valnötsbitter och
chokladbitter.
Grädde
Apelsinzest

► Blanda det varma kaffet med sockerlagen och tillsätt bitter efter smak. Toppa med grädden och spruta lite apelsinzest över.

Obs! Denna drink finns i ytterligare en version, se drink 20.

7

VINTERBRIS

En fräsch drink till fet mat.

Ingredienser

1 del champagnevinäger
4 delar sockerlag
3 kvistar mynta
Fyll på med kolsyrat vatten
och valfri smaksättare.

► Förbered dagen innan
genom att balansera sockerlag
med någon smaksatt vinäger,
till exempel champagne-
eller äppelcidervinäger.
Fyll på med vatten och färsk
mynta. Ställ blandningen i
kylskåpet över natten. Håll

upp och toppa med kolsyrat
vatten. Smaksätt med
exempelvis citron och
hjortronlag.

8

SURT SA BJÖRNEN

Mitt-i-måltiden-dryck som
passar bra till kålrätter.

Ingredienser

½ msk rönnbärsgelé
Torkade och malda björnbär
eller björnbärspulver.
3 cl citron
3 cl sockerlag

► Blanda och skaka alla
ingredienser.

9

GULD I MUND

En drink att imponera med.

Ingredienser

3 cl sockerlag
Kantareller
1 cl flytande citronsyra
4 cl vatten
Skum
1 ägg
20 cl sockerlag

► Koka sockerlagen tillsam-
mans med kantarellerna
i 30 minuter. Sila av och kyl.
Blanda med citronsyra och
vatten. Kör ägg och sockerlag
i gräddsifon och spruta ut

10

ROSEMARRIED BLUBERRIES

Supersimpel välkomstdrink
som alltid lyckas.

Ingredienser

En näve färska blåbär
En kvist rosmarin
1 lime
3 cl sockerlag

► Muddla blåbären och
blanda ner de övriga ingredi-
enserna. Skaka och sila ner
i ett glas. Toppa gärna med
lite soda.

11

RÖDA MULEN

Tar till vara sötman i kålen,
vilket gillas av fler än Rudolf.

Ingredienser

En bit rödkål
4 cl citron
4 cl sockerlag

► Muddla rödkålen och tillsätt
citron och socker. Ska du
bjuda många kan du koka
en sockerlag med rödkål i.

12

NORRSKEN

Fräsch mingeldrink som
räcker länge.

Ingredienser

½ grillad citron. Se gärna
till att få med lite fruktkött.
2 cl sockerlag
3 cl vatten
¼ muddlat äpple. Rött blir
bäst!

över drinken. Kantarellerna
du kokade med sockerlag kan
torkas i ugnen och användas
som garnering.

► Genom att grilla citronen
dämpas syran och citron-
smaken framträder tydligare.
Grilla citronen i en gjutjärns-
panna tills den är mjuk.
Drinken går att förvara
i kylskåp flera dagar.

13

JUNGFRU MARIA

En pigg och rivig dryck på
Luciadagen.

Ingredienser

1,5 dl tomatjuice
8 droppar Worcestershiresås
1 lime
3 drag på saltkvarnen
6 drag på pepparkvarnen
3 stänk tabasco
Is

► Blanda alla ingredienser.
Skaka och kasta för att
få in mer luft i drinken.
Låt isen smälta lite innan
servering. Garnera med gurk-
skivor gnuggade i dillvinäger
och flingsalt.

14

TE FÖR TVÅ

Tedrink med härlig dovhets.

Ingredienser

2cl rosenkvittensaft
1cl vinäger (gärna av en
lite finare sort).
2cl citronsockerlag
10cl kallt rooiboste

► Blanda och skaka ingre-
dienserna. Servera kallt i en
fin karaff och drick med
någon speciell.

Rosemarried Blueberries



15

CLEMENTINE

En älskling som bara blir
bättre med åren.

Ingredienser

3 cl clementinshrub
1 cl sockerlag
Muddlat äpple, päron och
en pressad clementin

► Krydda med rosmarin, och
toppa med kolsyrat vatten.

16

FRANSK KYSS

Den klassiska champagne-
drinken French 75 i alko-
holfri tappning, här med
enbärstvist.

Ingredienser

2 cl enbärssockerlag
2 cl citron

► Toppa med alkoholfritt
bubbel. Balansera sötma och
syra, och toppa med valfri
alkoholfri champagne.

17

RE:CITRUS

Tefavorit med smak av
julens citrusfrukter.

Ingredienser

1 dl kallbryggt te
Pressa ner clementin, grape
och apelsin.
2 cl sockerlag

► Blanda ingredienserna,
skaka, håll över is och
riv lite muskot över.
Kallbryggt te görs genom
att blanda teblad och vatten.
Låt sedan blandningen stå
i kylskåpet över natten.

Surt sa björnen



18

PICK-ME-UP

För stunder när extra energi krävs.

Ingredienser

2 cl sockerlag
2 cl citronjuice
¼ muddlat rött äpple
1 cm muddlad ingefära
4cl vatten

► Blanda ingredienserna och tillsätt lite varmvatten för att ta fram smakerna. Fyll på med is och skaka sedan. Dekorera med timjan på toppen innan drinken serveras.

19

PANG PÅ RÖDBETAN

Passar bra som måltidsdryck.

Ingredienser

2 delar rödbetssockerlag
1 del citronsyra
4 delar kolsyrat vatten
Toppa med havtornsskum

► Blanda ut en centiliter citronsyrepulver i 50 centiliter vatten så får du en bra syrlighet att balansera sockerlagen med. Havtornsskum görs genom att blanda 9 delar havtornslag med 1/2 del grädde, två äggvitor och 5 cl citronsyra.

20

IRISH COFFEE MED KANEL

Att avnjuta i skönaste fätöljen med tända ljus.

Ingredienser

2cl kanel- och rosmarinsockerlag
1 cl pumpasockerlag
18 cl kaffe (en kopp)
skummad grädde

► Blanda ner den kryddade sockerlagen i det varma

kaffet. Skumma ner grädden och skaka om lätt. Garnera med en kvist rosmarin som grillats varsamt över ett levande ljus.

Obs! Denna drink finns i ytterligare en version, se drink 6.

21

MIDVINTERSOL

Cocktaildrink som passar i alla sammanhang.

Ingredienser

1 halv kopp rooiboste (som fått dra ordentligt).
3 cl sockerlag
1/8 grape
2 cl citron

► Blanda ingredienserna och pressa ner grapen. Toppa med alkoholfri champagne så blir drinken ännu festligare!

22

LAKRITSBUBBEL

Sprittande bubblor dan före dan före dopparedan.

Ingredienser

3cl lakritssockerlag
(låt lakritsroten koka extra länge med sockerlagen, tillsätt gärna anis och fänkålsfrön)
1cl citronsyra
Toppa med alkoholfritt bubbel.

► Häll en ingrediens efter den andra i ett champagneglas, rör om lätt med en sked och toppa med bubbel.



Irish coffee med kanel



Pick-me-up



Midvintersol



Pumpadrink med citron



23

PUMPADRIK MED CITRON

Att imponera med på uppesittarkvällen.

Ingredienser

4cl pumpasockerlag
4cl citronsockerlag
1cl umesirap – en japansk sirap gjord på gröna plommon som går att hitta i många mataffärer med asiatiskt sortiment.
3cl vatten
1 droppe tryffelolja
Toppa med hjortronskum.

► Blanda ingredienserna. Använd en gräddsifon för

att göra ett skum på 7 delar hjortronsockerlag, 1 del citronsyra, 0,5 dl grädde och en äggvita. Använd 1–2 patroner kolsyra beroende på hur stor sifonen är. Toppa med krasse för en pepprig bismak.

24

100% JUL

Årets specialdrink med tillönskan om en fin julhelg och ett härligt nytt år!

Ingredienser

Sockerlag kokt med frysta hallon.
Citron

Oxalis (harsyra)
Soda
Förkolnad purjolök (lägg den i 300 grader i ugnen tills den är torr. Bränn sedan med en brännare tills den är förkolnad).

► Balansera sött och surt med sockerlag och citron. Häll upp i en shaker och släng ner oxalis eller harsyra, samt is. Skaka ordentligt så att isen krossar oxalisen och släpper lös dess syrlighet. Sila ur shakern, häll sedan upp blandningen i ett glas med is, och toppa med lite soda. Garnera med förkolnad purjolök.

Bra att veta

Bitter

► En smaksättare som säljs på Systembolaget och på internet. Innehåller ofta alkohol, men det finns sorter som innehåller 2 procent. Med bara några droppar bitter i drinken hamnar alkoholhalten långt under 0,5 procent.

Citronsyra

► Görs genom att blanda 5 centiliter citronsyrepulver i 50 centiliter vatten. Det ger en bra syrlighet att balansera sockerlagen med. Citronsyra ger en fräsch syrlighet utan att tillföra någon annan smak.

Sockerlag

► Görs genom att blanda lika delar socker och vatten.

Zest

► Zest är oljan som finns i skalet på citrusfrukter.

Muddla

► Att krossa något för att sedan sila ut vätskan. Det finns speciella redskap för att muddla, men det går även att använda en mortel eller en juicemixer.

Kasta en drink

► Görs genom att hålla den mellan två behållare i en lång kaskad.

Shrub

► Innebär att lägga smaksättande frukt i socker. Rör runt så att fruktsaften frigörs och låt den lösa upp sockret, den kan behöva stå i upp till ett dygn. Häll sedan på äppelcidervinäger tills sötman är balanserad.

accent

Ges ut av IOGT-NTO. Ansvarig utgivare: Ulrica Ambjörn, chefredaktör. Text och foto: Jens Wingren. Omslag: Istock/montage. Idé & recept: Thomas Jordansson. Layout och produktion: Spektra. Tryck: Stibo, Katrineholm. November, 2020. ISSN: 0345-0406. Medlem i Sveriges Tidskrifter.



100% jul