

Varme vinterdrikke til en kold tid

Nedenstående drikke er udviklet til Berlingske Tidende, den 29. januar 2011.

Solbærtoddy med æble & rosmarin

300 g frosne solbær

1 liter god æblemost

Saft og skal af 1 stk økologisk citron

5 stk grønne kardemommekapsler

5 hele sorte peberkorn

Toddyen sødes med honning eller rørsukker efter smag

Serveres med:

Rosmarinkviste - en til hvert glas

Tynde æbleskiver

Voksenvariant:

Et skvæt god rom

Knus krydderierne groft i en morder. Bland solbær, æblemost, citronskal og saft samt krydderierne, i en gryde og lad det gerne trække natten over, i køleskabet. Varm langsomt toddyen op og lad den simre ca. 10 min. Toddyen smages til med honning eller rørsukker efter smag. Sigt toddyen og anret den i glas med en frisk rosmarinkvist og tynde skiver æble.

Krydret æblemost med appelsin

1 liter god æblemost

1 stk lakridsrod alternativt 1/2 tsk lakridsrodspulver evt. fra Urterkram

Saft og skal af 2 stk økologiske appelsiner

3 stk stjerneanis

3 stk hel kanel

10 stk fennikel frø

Saften sødes med honning efter smag

Skær skallen meget tyndt af appelsinerne, med en skarp kniv. Lakridsroden "hakkes" groft og kommer i en gryde og blandes med æblemost, saft og skal af appelsinerne samt krydderierne. Saften varmes langsomt op og simrer ca. 15 min. Inden den smages til, sigtes og serveres.

Ingefær, hyldeblomst-og mynte drik

3 dl hyldeblomstsaft

8 dl vand

1 stk frisk ingefær - ca. 5 cm

Saften af 2 økologiske lime

Drikken sødes med honning efter smag

Serveres med:

Friske myntestængler

1 økologisk lime i tynde skiver

Ingefæren skrælles og skæres i små tern, blandes med lime saft, hyldeblomstsaft og vand. Blandingen varmes op og koger sagte i ca. 10 min. Saften trækker yderligere 10 min. Inden den sigtes. Drikken hældes op i glas med tynde limeskiver og friske myntestængler.

Varm kakao med is og lakrids

25 g smør

60 g god kakaopulver

1 liter mælk

Sødes med rørsukker efter smag

Serveres med:

1 kugle god vanilleis

1/2 stang lakridsrod

Smelt smørret i en tyk bundet gryde. Tilsæt kakaopulveret og “brænd” det let af i gryden, inden mælken tilsættes lidt ad gangen. Kakaoen varmes langsomt op, og der røres ofte i gryden. Kakaoen smages til med rørsukker. Anretning - hæld den varme kakao, over isen og lad lakridsroden fungere som rørepind og server drikken omgående.

De voksnes glas kan krydres med lidt cognac eller rom efter temperament.

Kakaoen kan også serveres helt klassisk med flødeskum og et drys vanille