

## Recept från Björn Spak



**Sanguinello bitter** 1 glas  
4 cl Sanguinello blodapelsinjuice  
4 cl röd grapefruktjuice  
4 cl San Pellegrino Sanbitter  
1 msk kanelsockerlag  
1 bit grapefruktskal  
isbitar

Blanda blodapelsin- och grapefruktjuice med kryddsockerlag i en isfylld shaker. Skaka väl och häll över is i ett glas. Tillsätt Sanbitter och grapefruktskal. Rör om och smaka av och justera eventuellt med mer Sanbitter.

**Ingefära/kaffir lime** 1 glas  
3 st limeblad (frysta eller färska, ej torkade)  
6 cl Fentiman's ginger beer  
3 cl ginger ale  
2 cl ingefärssockerlag  
1 cl limejuice  
en skiva lime  
isbitar

I ett glas, muddla limeblad med ingefärssockerlag och limejuice så att smakerna frisläpps ordentligt. Tillsätt rikligt med isbitar, häll över ginger beer och ginger ale och rör runt. Smaka av och tillsätt eventuellt mer limejuice. Dekorera med limeskiva och servera.



### **Ingefärssockerlag**

2,5 dl strösocker

4 dl vatten

50 g färsk, skalad, finskivad ingefära

1,5 msk svartpepparkorn

Blanda alla ingredienser och låt koka upp, sjud på svag värme 30-40 minuter till en simmig sockerlag med kraftig ingefärssmak. Sila av, kyl och förvara i kylskåp.

### **Kanelkryddsockerlag**

1,5 dl strösocker

1 dl mörk sirap

4 kanelstänger

5 kryddnejlikor

5 kryddpepparkorn

15 svartpepparkorn

2 bitar apelsinskal

2 bitar citronskal

1 bit torkat pomeransskal

5 tepåsar, Earl Grey

Blanda alla ingredienser och koka upp. Låt sjuda på svag värme 45 minuter. Häll över i glasburk och låt den stå och dra i kylskåp 1-2 veckor. Sila av och förvara i kylskåp.

Från ett arrangemang av Alkoholpolitiskt forum - väst

[www.alkoholpolitik.nu](http://www.alkoholpolitik.nu)