



GENERELL

Den varme och skogen

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **1**

Den varme och skogen är en varm drink. Inför höstens och vinterns utomhusaktiviteter har Gammel Dansk tagit fram två nya värmande drinkar tillsammans med drinkkreatören Bella Porcile.

Drinkarna som baseras på te och varm choklad smaksätts med örter och bär från de svenska skogarna. Den andra drinken heter Cozy Chokolade.

Pressbilder: AnoraFotograf: Fredrik Wannerstedt



INGREDIENSER

3 cl ingefärssaft, tex brunneby (outspädd)
2 cl rönnbärssirap, tex jokkmokksbär eller söta med honung eller socker
10 cl vatten
lakritste, tex från lakritsroten
5 cl gammel dansk

Till dekoration

stjärnanis och torkade rönnbär

GÖR SÅ HÄR

- 1** Späd ut ingefärssaft och rönnbärssirap med vatten och värm upp. Hittar du inte rönnbärssirap går det bra att söta upp teet med lite honung eller råsocker.
- 2** Lägg i lakritste och låt dra tio minuter. Sila bort teet.
- 3** Värm upp allt och häll över i termos. Häll gärna hett vatten i termosen innan så den blir varm, häll sedan ut vattnet precis innan du fyller på teblandningen.
- 4** Packa med Gammel Dansk i plunta.
- 5** Packa med mysiga muggar eller kåsor ut i skogen. Häll upp Gammel Dansk i muggar och slå sedan det varma teet över. Dekorera med stjärnanis och rönnbär.