



GENERELL

Hjortron mocktail

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **5 min** Portioner: **1**

Vilda drinkar - en smak av naturen av Bella Porcile - är så mycket mer än drinkrecept. Alla bilder är pressbilder från Louise Bäckelin Förlag. Läs mer om boken och vår intervju med Bella.

Vilda drinkar lär oss att hämta fantastiska skatter i naturen, under alla årstiderna. Bella lär oss grunderna att plocka vilt, lär oss se skafferiet vi har omkring oss och går sedan igenom allt det vilda - ett bär, en ört eller en växt i taget.

Vi lär oss också vilken utrustning vi behöver till vilda drinkar, olika tekniker och vi får basrecept till olika sockerlag och syrups. Boken är fylld med vackra naturbilder som inbjuder till att packa ryggsäcken och ge sig ut - att gå i Bellas fotspår. Otroligt inspirerande!

Mixed by Bella





INGREDIENSER

40 ml hjortronsyrup
40 ml färskpressad citronjuice
10 cl granskottstonic (finns i välsorterade matbutiker)
1 sked rårörda hjortron

Hjortronsyrup

80 ml vatten
100 ml socker
100 ml hjortron
1 nypa salt
1 färsk vaniljstång
några stänk citron

GÖR SÅ HÄR

1

Skaka ihop syrup och citronjuice.
Dubbelsila upp över stor isbit och toppa upp med tonic.
Lägg i en sked rårörda hjortron.

2

Hjortronsyrup:
Värm upp vatten och socker.
Skrapa ur en vaniljstång och lägg i både skrapet och själva vaniljstången, tillsammans med en nypa salt. Häll i hjortron och låt sjuda några minuter. Dra av från plattan och låt svalna. Täck blandningen och låt stå ett dygn.
Sila därefter av vätskan i en bunke och pressa ut all vätska ur hjortronen med sked eller liknande. Vill du ha en mer klar sockerlag låter du bara hjortronen stå och droppa av, utan att pressa. Tillsätt några stänk citron.
(Spara bärmoset till bärläder.)
Sila upp på väl rengjord glasflaska. Håller cirka två månader i kyl.