

Kokkteylur uttan alkohol

HEILT APPILSINFRIUR

3 dl rabarbusaft · 2,5 dl ingifersodavatn
1 stjornuanis · Hvannasukur · Ísterningar



GUTTI WINTHER hevur ment ein spildurnýggjan kokkteyl við smakkinum av føroyskum sumri. Og tað besta er, at nú kanst tú smakka tær á – og framvegis koyra bil!



SOLEIÐIS GERT TÚ

4 KOKKTEYLAR

ÓMAKALEYS RABARBUSAFT

175 g reyðar, smáttskornar rabarbur
50 g rørsukur
2,5 dl vatn
1 stjornuanis

Kóka upp. Skrúva niður. Lat smákóka í 15 min. Síla frá og goym kalt. Ómakaleyst!

FORKUNNUGT HVANNSUKUR

1 dl rørsukur
1 stelk av hvonn við bløðum

Skálda hvonnina í 15 sekund og legg hana so í ísakalt vatn. Turka og blenda hana við sukrinum. Set ovnið á 50 stig at seinturka hvannasukrið í 4 tímar, til tað er staðnað. Klumpast tað, mjølvar tú tað sundur í blendaranum aftaná. **Forkunnugt!**

SMAKKURIN AV FØROYSKUM SUMRI

Fyll 4 coupé-gløa við ísterningum. Koyr síðan ísterningar, rabarbusaft og stjornuanis í eitt blandiðlat. Hvussu æt sangleikurin, sum Rútmiska kórið í Hoydølum skipaði fyr í 1997? **SKEYK!**

Koyr ísterningar úr køldu gløsunum. Dyppa glasrondina í vatn og síðani í sukrið. Aha – akkurát! Har fórt tú frá heimabartendara til mixolog. Nú skeinkir tú rabarbusaft í og fyllir við ingifersodavatn. Frískt og freistandi. Ger so væl – ein heilt appilsinfríur.

Skál, og gott summer!

