

**Drinkar som serverades på mingelkvällen inför Förebygg.nu 2013, den 12 november.
Björn Spak stod för recepten!**

Ingefära/sichuanpeppar 1 glas

6 cl Fentiman's ginger beer
3 cl ginger ale
2 cl ingefärs- och sichuanpepparsockerlag
1,5 cl limejuice
en skiva lime
isbitar

Blanda limejuice, ingefärs- och sichuanpepparsockerlag i ett isfyllt glas och rör runt så det blir ordentligt kallt. Fyll på med ginger ale och ginger beer och rör om igen. Smaka av och justera eventuellt syran eller sötman. Dekorera med limeskiva och servera.

Iduns frestelse

4 cl äppelmust
2,5 cl rosenkvittensockerlag
1,5 cl ingefärssockerlag
2 cl limejuice
Eventuellt 4 cl Westons cider

Blanda äppelmust, rosenkvittensockerlag, ingefärssockerlag och limejuice i ett isfyllt glas. Toppa eventuellt med lite Westons cider. Smaka av och justera eventuellt syran eller sötman, servera.

Ingefärs- och sichuanpepparsockerlag

2,5 dl strösocker
4 dl vatten
50 g färsk, skalad, finskivad ingefära
1,5 msk svartpepparkorn
1,5 msk sichuanpepparkorn
Skal av 2 limefrukter

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.

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.

Rosenkvittensockerlag

2,5 dl strösocker
3,5 dl vatten
200 g rosenkvitten

Tvätta rosenkvittenfrukterna, skär dem i kvartar och ta ur kärnorna. Skär kvartarna mycket tunt. Blanda alla ingredienser och låt koka upp, sjud på svag värme 25 minuter. Sila av, kyl och förvara i kylskåp.