

SOL

ICE COFFEE RECIPES

KAFFELEMONAD

Detta är det godaste vi vet en varm sommardag, och enkelt att göra.

- 70 –75 gram bryggmalen SOL drar med 1 liter kallt vatten i kylskåpet 12–24 timmar.
- Pressad citron
- En citronskiva
- Sockerlag
- Is

- Fyll ett högt glas med massor av is
- Fyll upp med kallbryggt kaffe
- Pressa i 1/4 färsk citron
- Dosera sockerlag tills lagom söt
- Avsluta med en skiva citron.

Det går också att brygga kaffet som vanligt och sedan kyla det i kylskåpet. Kaffet får då en lite annan karaktär, men fruktigheten finns fortfarande kvar.

MOJITOKAFFE

Frisk drink med massor av smak av färsk mynta

- Kallbryggt SOLKAFFE
- Bubblig vatten
- Färsk mynta
- Lime
- Sockerlag (gärna gjord på mörkt socker)
- Is

- Mortla mynta ihop med 3-4 cl sockerlag
- Fyll på med is
- Fyll upp med kallt kaffe till 3/4 av glaset
- Toppa med sodavatten
- Rör runt och garnera med en klyfta lime.

ESPRESSO TONIC

Detta är det enklaste kaffereceptet som finns (om du bara har en espressomaskin). Vuxet och läskande.

- 1 dubbel espresso
- 200 ml tonic
- En citronskiva
- Is

- Fyll ett glas med massor av is och fyll upp med 3/4 tonic
- Brygg en dubbel espresso
- Häll försiktigt över espresson i glaset så att det siktas sig