

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

MÅRTENS MUMMA



Ingredienser (2 liter):

- 50 cl julöl
- 50 cl ljus lager
- 33 cl Porter
- 50 cl julmust
- 4 cl Madeira
- 4 cl torr gin
- 2 krm kardemumma

Gör så här:

1. Lägg kardemumman i botten av en rejäl kanna. Häll långsamt, längs kanten på kannan, i väl kyld öl och porter. Ta det lugnt för det skummar.
2. Häll i hälften av julmusten och smaka av med gin och madeira.
3. Tillsätt mer julmust efter egen smak och rör försiktigt med en slev för att behålla kolsyran.
4. Smaka, servera i longdrinkglas som inte är för smala och njut!