



Toddy med hyldebærsaft og portvin

Toddy er flydende råhygge og kan laves på utallige måder. Her er min egen version, som du måske kan inspirere dig. Bare juster opskriften, så den passer til din smag. Jeg nyder den især på råkølde eftermiddage og aftner, mens jeg fordyber mig i en god bog. Jeg tror selv på, at det lindrer forkølelsen!

Opskrift af:

Tilberedningstid:
Antal personer: 0

Ingredienser

Ingredienser til 1 kop:

- 1½ dl god hyldebærsaft af høj kvalitet
- ½ dl portvin
- 1 knivspids cayenne peber
- 1 knivspids kanel
- Evt. honning eller sukker (især hvis du bruger ren saft, som ikke er sød)

Fremgangsmåde

1. Varm saft og portvin langsomt i en lille gryde. Det må ikke koge!
2. Tilsæt krydderierne og smag den til med honning/sukker. Tilsæt evt. lidt vand, hvis du synes, den er for koncentreret i smagen.
3. Når toddy'en damper (uden at koge), er den klar. Hæld den i en kop og nyd den straks.

Tip: Toddy'en kan sagtens laves uden portvin og peber, hvis du ønsker en børnevenlig version.



Til denne ret anbefaler vi



Taylor's Fine Tawny Port

Taylor
Douro, Portugal

Varenr. 4004036



Quinta do Vale Meão Vintage Port

Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal

Varenr. 4062336

