

Vibeke Bengtson & Jonas Bohn

ISDRINKS

Eventyrlige mix med hjemmelavet is



Indhold

Forord	7		
Vejledning	8		
Forår	11		
Hurricane	12		
<i>Passionsfrugtsorbet, rom, lime</i>			
Mojito	14		
<i>Myntesorbet, rom, danskvand</i>			
Irish coffee	16		
<i>Mokkais, kaffe, whiskey</i>			
Aperol spritz	18		
<i>Mandarinsorbet, Aperol, danskvand</i>			
Pink Valentine's	20		
<i>Grapesorbet, tranebærsaft, Malibu, danskvand</i>			
Espresso martini	22		
<i>Chokoladeis, mikkais, espresso, vodka, stjerneanis</i>			
Screwdriver	24		
<i>Appelsinsorbet, vodka, danskvand</i>			
Ginger colada	26		
<i>Æblesorbet, kokoscreme, ingefærsirup</i>			
New Yorker	28		
<i>Limesorbet, bourbon whiskey, grenadine</i>			
Ice cream float	30		
<i>Vaniljeis, rootbeer</i>			
Sommer	33		
Strawberry daiquiri	34		
<i>Jordbærsorbet, limesorbet, lys rom</i>			
Long Island iced tea	36		
<i>Iste-sorbet, limesorbet, rom, tequila, gin, vodka, Cointreau</i>			
Piña colada	38		
<i>Vaniljeis, ananassorbet, Malibu</i>			
East Coast Rocks	40		
<i>Hindbærsorbet, pastis, danskvand</i>			
American beauty	42		
<i>Appelsinsorbet, portvin, rød vermouth, grenadine</i>			
Negroni	44		
<i>Appelsinsorbet, Campari, gin, spumante</i>			
Cosmopolitan	46		
<i>Tranebærsorbet, limesorbet, Cointreau, vodka</i>			
Svaneke rose	48		
<i>Champagnesorbet, akvavit, creme de cassis</i>			
Sex on the beach	50		
<i>Ferskensorbet, appelsinsorbet, tranebærsaft, vodka</i>			
Indian summer	52		
<i>Ferskensorbet, vodka, danskvand</i>			
Efterår	55		
Bloody Mary	56		
<i>Tomat, vodka, tabasco, selleristængel</i>			
Halloween spice	58		
<i>Græskarsorbet, Baileys, rom</i>			
Brombærrom	60		
<i>Brombærsorbet, rom, danskvand</i>			
Grøn mamba	62		
<i>Appelsinsorbet, vodka, blå curaçao</i>			
Tequila sunrise	64		
<i>Appelsinsorbet, tequila, grenadine</i>			
Sgroppino	66		
<i>Citronsorbet, vodka, prosecco</i>			

Wilga Hill boomerang	68
<i>Æblesorbet, granatæblesorbet, gin, citron, vermouth, angostura</i>	
Pink lady	70
<i>Granatæblesorbet, Cointreau, gin</i>	
Flamingo	72
<i>Ananassorbet, rød sodavand, vodka</i>	
GTI – Gin, tonic og is	74
<i>Tonic-sorbet, gin, danskvand</i>	
Vinter	77
Harvey wallbanger	78
<i>Appelsingranita, vodka, Galliano</i>	
Margarita	80
<i>Citronsorbet, tequila, Cointreau</i>	
Lumumba	82
<i>Chokoladeis, rom</i>	
Cucumber Collins	84
<i>Agurkesorbet, gin, danskvand</i>	
White Russian	86
<i>Vaniljeis, kaffe, vodka</i>	
Dark 'n' stormy	88
<i>Ingefær-lime-sorbet, rom, angostura, danskvand</i>	
Kir royal	90
<i>Champagnesorbet, creme de cassis</i>	
Julekys	92
<i>Jordbær-kjøssebär-is, champagne</i>	
Midnight kiss	94
<i>Champagnesorbet, vodka, blå curaçao</i>	
Om forfatterne	97
Tak til	99
Lyst til mere is?	100

Forord

Ideen med at servere isdrinks startede egentlig lidt for sjov. Lige siden vi åbnede ismejeriet for snart 10 år siden, har vi efter amerikansk forbillede serveret ice cream float.

Ice cream float er en skøn, alkoholfri cocktail med sodavand og flødeis, som vistnok er opstået, da en bartender var udgået for isterninger. I den originale form kommer man et par kugler vaniljeis op i et stort glas og hælder rootbeer over. Når det skal være rigtig godt, toppes op med aromatisk sirup og måske endda flødeskum. Drikken er både forførende, frisk og meget vanedannende.

Efter en lang arbejdsdag i ismejeriet blev det hurtigt en vane at fortynde en kugle myntesorbet med dansk vand. Og måske ved særlige lejligheder at komme en sjat rom i fra barskabet.

Sådan har vi i masser af år serveret alverdens drinks baseret på en række af vores forskellige is for venner og gæster. Men da vi for nogle år siden begyndte at servere drinks med is i ismejeriet, begyndte også vores medarbejdere at gå på opdagelse i cocktailuniverset. Til stor glæde for mange af ismejeriets voksne gæster.

I løbet af kort tid kom der opfordringer til nye varianter, og det udviklede sig faktisk til en sport at mixe stadig mere eksotiske drinks og cocktails.

Vi har gennem årene udviklet isdrinks ud fra klassiske drinks og velkendte cocktails; og efterfølgende er der gået sport i at afprøve nye kombinationer. Et par af de nyeste kreationer er medtaget her i bogen.

I vores forrige bog, *Is hele året*, afslørede vi de første par opskrifter på isdrinks. Drinksene har været meget populære her i ismejeriet, og da muligheden for en bog udelukkende med fokus på isdrinks dukkede op, var vi naturligvis straks med på ideen.

GOD FORNØJELSE!

Vibeke Bengtson & Jonas Bohn



Aperol spritz

2 kugler mandarinsorbet
3 cl Aperol
danskvand

Kom et par kugler mandarinsorbet i et sjusglas og hæld Aperol over. Drinken kan fortyndes med danskvand efter temperament og kan i øvrigt nydes fra tidlig morgen.

Drinken er pyntet med en smuk orange morgenfrue.

Mandarinsorbet

3½ dl mandarinsaft
4 dl vand
200 g rørsukker
50 g druesukker (dextrose)
2 spsk æggehvite eller 1 tsk sorbetstabilisator

Kom vand, sukker og druesukker i en tykbundet gryde og giv opløsningen et hurtigt opkog.

Tag gryden af varmen og lad siruppen afkøle i køleskab.

Pres saften af de solmodne mandariner. Bland saft og suk-
kersirup og vend den let piskede æggehvite i. Hæld isen i
ismaskinen og lad den køre, indtil mandarinsorbeten har
en cremet konsistens.

Kom isen en lufttæt beholder og lad den stå i fryseren et
par timer, til isen er hærdet.



Strawberry daiquiri

2 kugler limesorbet
2 kugler jordbærsorbet
3 cl lys rom

Kom et par små kugler limesorbet og jordbærsorbet i et afkølet glas og hæld rom ved. Pynt og server straks.

Drinken er pyntet med en dahlia. Blandt de utroligt mange forskellige dahliaer har vi valgt en bred blomst, der passer til champagneglasset.

Limesorbet

Se under New Yorker, side 28.

Jordbærsorbet

200 g rørsukker
50 g frugtsukker (dextrose)
4½ dl vand
300 g jordbær
citronsaft
2 spsk æggevide eller 1 tsk sorbetstabilisator

Kom sukker, druesukker og vand i en gryde. Varm sukkerlagen op til kogepunktet. Lad sukkerlagen køle helt af.

Blend de rensede jordbær grundigt. Kom jordbærmos op i siruppen og smag til med citronsaft. Tilsæt den let piskede æggevide. Kør på ismaskinen, indtil isen har en cremet konsistens, og stil den så i fryseren et par timer.



East Coast Rocks

2 kugler hindbærsorbet
3 cl pastis (Ricard, Pernod eller lign.)
danskvand

Denne drink er vores hilsen til de østbornholmske lakrids-rødder og de barske klipper, her hvor solen står først op i Danmark. Kom sorbeten i et koldt glas og hæld et par centiliter af den franske nationaldrik over.

Drinken er pyntet med lakridsrod og en stængel veronica.

Hindbærsorbet

200 g rørsukker
50 g frugtsukker (dextrose)
4½ dl vand
300 g hindbær
citronsaft
2 spsk æggehvite eller 1 tsk sorbetstabilisator

Kom sukker, druesukker og vand i en gryde. Varm sukkerlagen op til kogepunktet. Lad sukkerlagen køle helt af.

Giv hindbærrene et hurtigt opkog og blend dem grundigt med en stavblender. Kom den blendede hindbærmos op i siruppen og smag til med citronsaft. Tilsæt den let piskede æggehvite.

Kør på ismaskinen, indtil isen har en cremet konsistens, og stil den så i fryseren et par timer.



GTI – Gin, tonic og is

2 kugler tonic-sorbet
3 cl gin
evt. danskvand

Kom et par kugler tonic-sorbet i et koldt glas og hæld din favoritgin over. Kan eventuelt fortyndes med danskvand efter temperament.

Drinken er pyntet med jomfru i det grønne. Den fine, silkebløde kronblomst og bladene, der ligner grannåle, passer til gin-tonic.

Tonic-sorbet

200 g rørsukker
25 g frugtsukker (dextrose)
7³/₄ dl tonicvand, evt. med hjemmelavet tonic-sirup*
2 spsk æggehvide

Kom sukker, frugtsukker og tonicvand i en skål og lad det bruse af. Blend blandingen grundigt og lad den hvile i minimum 1 time, så sukkeret er opløst.

Kom den let piskede æggehvide i blandingen og kør på ismaskinen, indtil sorbeten har en cremet konsistens. Stil den i fryseren et par timer, til den er hærdet.

**Den avancerede barmand laver naturligvis selv sin tonic-sirup. Kog 15-20 g kinabark i en liter vand med citruskaller og masser af krydderier efter eget valg og lidt citronsyre i 15-20 minutter. Filtrer og bland med en halv liter 1:1 sukkerlage. Tonic-siruppen, der kan holde et par uger i køleskab, fortyndes med vand i forholdet 1:4.*



Midnight kiss

1 kugle champagnesorbet
blå curaçao
3 cl vodka

Kom et par kugler champagnesorbet i et koldt glas og lad den blå farve fra det naturlige blomsterudtræk i curaçao flyde over. Top op med vodka.

Drinken er pyntet blåt-i-blåt med cupcake-glimmer og den tidsellignende mandstro.

Champagnesorbet

1 fl champagne
200 g rørsukker
50 g druesukker (dextrose)
4 dl vand
2 spsk æggehvide

Kom champagnen i en gryde og reducer til ca. det halve ved middel varme i omkring 1 time.

Tilsæt sukker, druesukker og halvdelen af vandet og giv det hele et hurtigt opkog.

Tag gryden af varmen og tilsæt resten af vandet. Hæld det over i en skål og stil det i køleskabet, indtil det er afkølet.

Vend den let piskede æggehvide i og hæld isen i ismaskinen. Lad den køre, indtil sorbeten har en cremet konsistens. Stil champagnesorbeten i fryseren et par timer inden servering.





Om forfatterne

Vibeke Bengtson er opvokset i Hareskov nord for København i et hjem med masser af blomster i haven og på maden.

Jonas Bohn er opvokset i Svaneke på Bornholm med Krølle Bølle-is og flowerpower.

Parret mødte hinanden i København, men flyttede i 2006 til Jonas' fødeø, solskinsøen i Østersøen. Her har de siden 2008 drevet ismejeri og produceret naturlig is af lokale råvarer.

På Bornholm har de gennem årene udviklet deres eget helt unikke sanseunivers i Bornholms Ismejeri, der har til huse i et karakteristisk bindingsværkshus, tæt på havnen i kongerigets smukkeste købstad, Svaneke.

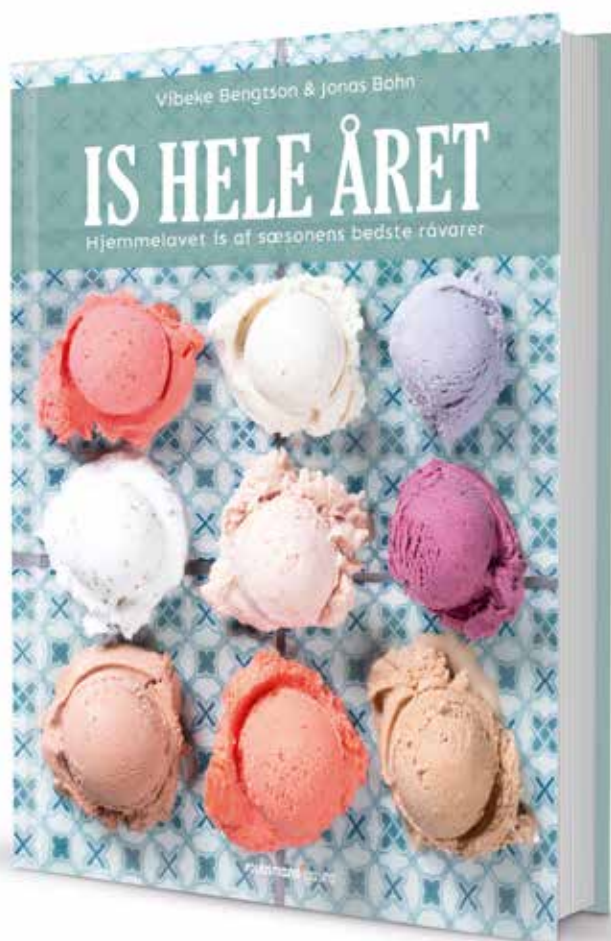
Bornholms Ismejeri er åbent alle dage fra påske til efterårsferien, og et besøg her er, sammen med andre af øens fantastiske fødevarerinitiativer, et absolut must for enhver globetrotter og rejsegourmand på de kanter.

Lyst til mere is?

IS HELE ÅRET er spækket med et væld af opskrifter skabt med stor kreativitet og passion. Udgangspunktet er sæsonens bedste råvarer plukket i haven derhjemme, i naturen eller købt hos de lokale handlende.

Bogen gennemgår teknikkerne bag produktionen af den gode is og bringer masser af gode tips og tricks til, hvordan man får de bedste resultater. Det er både hyggeligt og let at lave is, og med en smule forberedelse kan isen blive klar på næsten ingen tid.

Bogen indeholder flere end 50 isopskrifter, 12 drinks og henvend 20 opskrifter på lækker tilbehør til isen – fx kager, drys og saucer.



Læs mere og køb bogen på www.muusmann-forlag.dk

Isdrinks – *Eventyrlige mix med hjemmelavet is*
Af Vibeke Bengtson & Jonas Bohn

© 2016 Muusmann'forlag, København
Omslag og design: Muusmann'forlag
Fotos: Vibeke Bengtson og Jonas Bohn

Trykt hos Specialtrykkeriet Viborg A/S
Printed in Denmark
1. udgave, 1. oplag, 2016
ISBN: 978-87-93430-55-6

Kopiering fra denne bog må kun finde sted på institutioner, der har indgået aftale med COPY-DAN, og kun inden for de i aftalen nævnte rammer. Det er tilladt at citere med kildeangivelse i anmeldelser.

Muusmann'forlag
Bredgade 4
1260 København K
Tlf. 33 16 16 72
www.muusmann-forlag.dk

ISDRINKS er en nytænkende isbog med cocktails og drinks serveret elegant med hjemmelavet is i stedet for isterninger.

Bogen kommer både rundt om den traditionsrige amerikanske *Ice cream float*, traditionelle cocktails og forfatterernes egne signaturdrinks. Her er fx *Cubansk mojito* med sorbet af friske mynteblade, *Lumumba* med chokoladeis, rom og flødeskum samt *Aperol spritz* med mandarinsorbet. Og med en hjemmelavet sorbet af ingefær og lime kreeres måske verdens bedste *Dark 'n' stormy*.

Henved 40 lækre opskrifter giver inspiration til at gå i køkkenet og lave sin egen is til de fantasifulde isdrinks. For det er nemt at lave festlige og effektfulde drinks, der imponerer – med ganske få forberedelser. Alle drinks er eventyrligt pyntet med blomster og andre fine detaljer.

