



# sockerlag

en bra start till en god drink

av Andreas Johansson Rouvinen

Jag har alltid tyckt att det är roligt att framhäva smaker på olika sätt, genom sockerlagar är ett sätt att få fram dem på.

Jag har hört talas om flera olika smaker på speciella sockerlagar så nu kände jag bara att jag också vill testa göra det.

Jag har valt några olika sockerlagar som jag tycker är riktigt goda och har sin speciella plats nu i mitt hjärta och nu delar jag med mig av dem till er.

Så fortsätt läsa vidare och njut av smakerna jag nu visar för er är möjliga och låt fantasin börja!

*Andreas Johansson Rouvinen*





## Grundsockerlag

- 2 dl Socker
- 2 dl Vatten

Koka upp ingredienserna och kyl ner.



## Citronlag

- 1 del Grundsockerlag
- 2 st Citroner

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Ta skalet av 1 citron och saften av båda citronerna.

Koka upp och kyl ner, sila av skalen när den är kall.



## Limelag

- 1 del Grundsockerlag
- 3 st Lime

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Pressa limejuicen och koka upp. Kyl ner.

Om man önskar en grönare färg på lagen kan man även ha i en aning skal här också.



## Äppellag

- 1 del Grundsockerlag
- 3 st Äpplen

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Hacka äpplena grovt i bitar, skala inte då skalet ger den härliga naturliga färgen.

Koka upp lagen och kyl ner, sila av äpplena.



## Kanellag

- 1 del Grundsockerlag
- 4 st små Kanelstänger

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Koka upp lagen med stängerna och kyl ner vid första bubblan.

Lagen får då den fina gyllenbruna färgen och en underbar smak.

Sila av kanelen, den behöver inte kastas utan kan sparas och torkas, går bra att användas i någon annan maträtt.



## Apelsinlag

- 1 del Grundsockerlag
- 2 st Apelsiner

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Ta skalet av en apelsin och saften av båda och låt koka upp med lagen.

Vid första bubblan dra av och sila av skalen för att inte få en beska, kyl ner lagen.





## Morotslag

- 1 del Grundsockerlag
- 3 st Morötter
- 1 Citron

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Hacka ner morötterna relativt grovt och ta skalet av en citron.

Koka upp lagen och låt den sjuda i några minuter.

Dra av från värmen och låt den kylas ner, sila av.



## Chililag

- 1 del Grundsockerlag
- 1 st Rödchilifrukt

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Hacka ner chilifrukten, med kärnor och allt.

Koka upp lagen och låt den sjuda i några minuter.

Dra av från värmen och låt den kylas ner, sila av.



## Rosépepparlag

- 1 del Grundsockerlag
- ½ dl Rosépeppar

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Koka upp lagen med pepparn. Låt sjuda i några minuter.

Sila av lagen och kyl ner.



## **Svartvinbärslag**

- 1 del Grundsockerlag
- 1 handfull med Svartvinsbärsblad

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Hacka ner bladen lite grovt. Koka upp lagen.

Låt lagen stå o kylas ner och dra sig så länge som möjligt för bästa möjliga smak.

Sila av lagen.



## Rödavinbärslag

- 1 del Grundsockerlag
- Ca 15 st Rödavinbär  
(Beroende på storlek)

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Koka upp lagen och dra av.

Stoppa nu ner bären i lagen medan den kyls ner, kokar man bären går dem nämligen sönder.

Sila av bären när lagen är kall.



## Blåbärslag

- 1 del Grundsockerlag
- Ca 15 st Blåbär  
(Beroende på storlek)

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Koka upp lagen och dra av.

Stoppa nu ner bären i lagen medan den kyls ner, kokar man bären går dem nämligen sönder.

Sila av bären när lagen är kall.



## Passionsfrukstlag

- 1 del Grundsockerlag
- 2 st Passionsfrukter

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Koka upp lagen och dra av.

Dela frukterna och gröp ur dem ner i lagen när lagen kyls ner.

Sila av lagen när den är kall.



## Persikalag

- 1 del Grundsockerlag
- 1 Persika

Mät upp ingredienser till sockerlagen.

Hacka ner persikan ner i lagen och koka upp.

Dra av vid första bubblan och låt dra sig.

Sila av lagen när den är kall.





## Rabarberlag

- 1 del Grundsockerlag
- 2 st Rabarberstänger

Mät upp alla ingredienser till sockerlagen.

Hacka rabarberna i relativt grova bitar, skala inte!

Koka upp lagen med rabarberna, dra av vid första bubblan och låt stå tills kall.

Sila av rabarberna, rabarberna kan sedan användas som frukt till yoghurt eller något annat gott.



© Andreas Johansson Rouvinen 2012