

Inspiration - årets kaffedrinkar inför Kaffefestivalen 28-30 aug

“I dagarna tre sätter festivalen fullt fokus på kaffe. Från Mosebacketerrassen kommer dofterna från nyrostat specialkaffe att sprida sig över Söders höjder. I hela huset blir det provsmakning, kaffeskola, föreläsningar, tävlingar, mat och dryck (med kaffesmak såklart). Och i pop-up butikerna kommer man kunna shoppa massor av roliga kaffeprylar. När dagarna går över i kvällar öppnar klubbarna med heta artister och DJ:s . **Mer om festivalen kan ni läsa här Till denna festival har Tullamore DEW och Johan & Nyström satt ihop ett antal inspirerande kaffedrinkar**

COFFEE DAIQUIRI Håll samtliga ingredienser i en shaker. Fyll på med kub-is och skaka kraftigt tills shakern blivit frostig och iskall. Sila upp i ett kallt cocktail- eller coupetteglas. 5 cl Sailor Jerry spiced rom 2,5 cl limejuice 2 cl espressosockerlag* **COFFEE OLD FASHIONED** Rör samtliga ingredienser i ett rörglas i cirka 10-12 sekunder. Sila upp i ett rocksglas/större whiskeyglas över en stor isbit. Pressa ned oljan från ett citronskal över drinken och låt ligga. 5 cl Tullamore D.E.W Phoenix 1 cl espressosockerlag* 5 stänk Angostura bitters **COLD BREW MARTINI** Håll samtliga ingredienser i en shaker. Fyll på med kub-is och skaka kraftigt tills shakern blivit frostig och iskall. Sila upp i ett kallt cocktail- eller coupetteglas och garnera med tre kaffebönor. 4 cl Tullamore D.E.W 6 cl cold brew Johan & Nyström Kenya double A 1 cl Coffee Heering kaffelikör 1 cl vaniljsockerlag* **ESPRESSO & TONIC (alkoholfri)** Håll ned den dubbla espresson i ett highballglas. Tillsätt ½ cl av maraschinojuicen och rör runt snabbt. Fyll upp glaset med kub-is. Toppa upp med tonic och garnera med en rosmarinkvist. 1 st dubbel Johan & Nyström Bella espresso Fever Tree tonic water ½ cl sockerjuice från Luxardo maraschinobärsburk **COFFEE SHAKE** Håll samtliga ingredienser i en shaker (eller mixa allt med is i en elektrisk blender). Fyll på med kub-is och skaka kraftigt tills shakern blivit frostig och iskall. Håll ned allt tillsammans med isen i en plastmugg och garnera med ett färgglatt sugrör och ett chokladkex. 4 cl Tullamore D.E.W 4 cl Johan & Nyström Bella espresso 2 cl vaniljsockerlag* 2 cl Oatly iKaffe havredryck 2 cl Oatly iMat creamer **NO COW IRISH COFFEE** Värm upp glaset med hett vatten (irish coffee-glas eller vinglas) och låt stå i cirka en minut. Håll ut vattnet och tillsätt farinsocker, Tullamore D.E.W och hett bryggkaffe. Rör runt med sked. Avsluta att toppa drinken med lättvispad Oatly iMat creamer genom att försiktigt hålla den på baksidan av en sked. 4 cl Tullamore D.E.W 10 cl hett kaffe (säsongsbönor från Kenya) 1 rågad tesked farinsocker Lättvispad Oatly iMat creamer (1,5 cm på toppen av drinken) *Espressosockerlag - lika delar strösocker & espressokaffe. Koka upp under omrörning och låt svalna. *Vaniljsockerlag - lika delar strösocker & vatten + 1 st vaniljstång per 250 gram socker. Snitta vaniljstången och gröpa ur vaniljen. Håll i vaniljstången plus vaniljen i en kastrull med sockret och vattnet. Koka upp och låt svalna. Bild: 1 - Coffee Shake, 2 Coffee Old Fashioned”