

"Rosøl" - årets drink för sommaringlet



Intresset för alkoholfritt öl har ökat markant de senaste åren. För att visa på dess möjligheter har Carlsberg inför sommaren valt att uppmärksamma ett av svenskarnas mest omtyckta sommarfenomén, roséminglet, och skapat "Rosøl" - en alkoholfri cocktail med alkoholfritt öl som bas. Drinken är framtagen av Ola Carlson & Alex Skarlen på Bar Hommage i Stockholm, vars udda och spännande cocktails bland annat gett upphov till titeln som Årets Barkoncept på Restauranggalan 2016.

- Rosé är en sommarklassiker som vi ville göra en twist på. Alkoholfria alternativ efterfrågas allt oftare hos oss, så det är fint att kunna visa potentialen i att använda en alkoholfri öl som bas för att skapa riktigt goda cocktails! Rosøl är en frisk törstsläckare där vi använt tranbär och citronverbena som vi gjort en lätt fermentation på för att lyfta de naturliga smakerna i ölet, säger Ola Carlson.

Mingla alkoholfritt

Drinken kommer även att dyka upp på flera rosémingel - eller "Rosølmingel" - i Almedalen, där Carlsberg Sverige för femte året i rad finns på plats för att bland annat diskutera ansvarsfull konsumtion.

- Försäljningen av alkoholfritt öl ökade med över 30 procent förra året. Intresset är stort och utbudet av alkoholfria drycker växer hela tiden. Rosøl är ett riktigt gott alkoholfritt alternativ till de rosémingel som är typiska för Almedalen, säger Henric Byström, Kommunikationschef för Carlsberg Sverige.

Recept: Rosøl

Receptskapare: Ola Carlson & Alex Skarlén, Bar Hommage

"En fräsch, alkoholfri ölcocktail som smaksatts med citronverbena och tranbär för att framhäva humlesmaken i ölet och ge en fin balans mellan syrlighet och sötma."

Cordial

500 g frysta tranbär

500 gr strösocker

5 dl vatten

5 g citronverbena, torkad

ca 22 g citronsyra

Carlsberg Non Alcoholic Organic

Mängden cordial räcker till ca 20 drinkar

Gör såhär:

Håll tranbär och strösocker i en bunke och täck med lock eller gladpack.

Låt stå i rumstemperatur i minst 48 timmar för att starta en lätt fermentering (här kan du experimentera själv, Ola & Alex rekommenderar uppemot 80 timmar för perfekta smaker)

Koka upp vatten och tillsätt citronverbena. Lyft bort från värmen och låt stå i 6 minuter.

Blanda citronverbenavattnet med tranbär/sockermixen och låt sjuda på svag värme i 30 minuter.

Sila genom en superbagg (krama ur bären för att få ur all vätska).

Tillsätt 3,1 g citronsyra per 100 ml färdig cordial.

Håll 20 ml cordial i botten på ett glas och med 160 ml Carlsberg Non Alcoholic Organic.

Tappa upp resten av cordialen på flaska, förvara svalt.