Romtoddy

Ingredienser



♥ 1 - 1,5 dl varm te eller vann (se tips)
♥ 0,5 dl rom (gjerne mørk rom)
♥ 1 ss sukker (gjerne brunt sukker) eller honning

Valgfritt:
♥ 1 kanelstang og/eller
♥ 1 stjerneanis og/eller
♥ 1 skive fersk ingefær og/eller
♥ 1 skive sitron

Fremgangsmåte

Bland rykende varm te eller kokende varmt vann med rom og ønsket søtning i et krus eller glass som tåler varme. Rør så sukkeret eller honningen løser seg opp.

Legg eventuelt kanelstang / stjerneanis / ingefær og/eller en sitronskive i glasset.

Drikken nytes varm.

Tips

♥ Personlig foretrekker jeg som sagt Romtoddy laget med kun varmt vann (jeg bruker 1,5 dl), rom og sukker (jeg bruker litt mer enn 1 ss), men det vanligste er nok å bruke varm te. Smaken blir best med sort te (type Earl Grey) synes jeg, men på grunn av koffeininnholdet er det bedre å bruke koffeinfri urtete (for eksempel Pukka-te) hvis du har planer om å legge deg etter å ha drukket toddyen.

♥ Romtoddy laget med eplemost eller hylleblomstsaft er også veldig godt.

♥ Rom kjøpes på polet. Jeg synes at brun rom gir best smak. Man kan også lage toddy med konjakk, whisky, rødvin osv.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **Alkoholfri toddy** kan lages med for eksempel eplemost eller solbærsaft som varmes opp med krydder (kanelstang, stjerneanis, nellikspiker, vaniljestang osv). La trekke i 5 - 10 minutter før drikken siles og varmes opp på nytt før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/romtoddy