

DRAGON BLOOD DRINKRECEPT

LAY YOU DOWN

- by *Patrick Johansson*

- Drink-/highballglas
- Is
- 2 cl Dragon Blood
- 2 cl Peachtree
- 2 cl Passoã
- Valfri energidryck
- Tranbärsjuice

Lägg en näve is i glaset, håll ner alkoholen, skvätt i lite energidryck och fyll upp med tranbärsjuice.

VIOLENT VIOLET

- by *Dragon Blood*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 2 cl konc. blåbärssaft
- 7up eller Sprite
- Lime

Lägg en näve is i glaset, håll ner Dragon Blood, konc. blåbärssaft, blåbärslikör (eller liknande) och fyll upp med 7up eller Sprite. Garnera med en limeklyfta.

Tips! Vill man ha en något mindre söt drink kan man med fördel byta ut lite av 7up eller Sprite mot bubbelvatten.

TORILL HAUG

- by *Torill Haug*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Apotekarnes Lemon Ginger
- Citron

Lägg en näve is i glaset, håll ner Dragon Blood och fyll upp med Apotekarnes Lemon Ginger. Lägg i en citronskiva.

THE ELDER DRAGON

- by *Dragon Blood*

- Tumblerglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 3 cl konc. fläderblomssaft
- Bubbelvatten
- Lime

Lägg en näve is i glaset, håll ner Dragon Blood samt den konc. fläderblomssaften och fyll upp med bubbelvatten. Pressa ner en limeklyfta.

TASTE THE BLOOD

- by *Sami Huttunen*

- Tumblerglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 6 cl tranbärsjuice
- Russchian water

Lägg ett par iskuber i glaset, håll ner Dragon Blood samt tranbärsjuicen och fyll upp med Russchian water.

Tips! Rör om ordentligt för bästa möjliga smak.

SCREWDRAGON

- by *Dragon Blood*

- Drink-/highballglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 3 cl vodka
- 15 cl apelsinjuice
- Grenadin

Skaka Dragon Blood, vodka och apelsinjuice tillsammans med is. Häll upp i glaset, servera med is och toppa med Grenadin.

PINK SKY

- by *Mattias Haapaniemi*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Schweppes Pear Lime Fusion
- Lime

Fyll glaset till hälften med is, häll ner Dragon Blood och fyll upp med Schweppes Pear Lime Fusion. Lägg i en limeklyfta.

RED DEATH

- by *Thomas Nylén Linde*

- Drink-/highballglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 3 cl Absinth
- Hallonsoda

Lägg en näve is i glaset, häll ner alkoholen och fyll upp med hallonsoda.

Tips! Vill man ha en något mindre söt drink kan man med fördel byta ut en del av hallonsodan mot bubbelvatten.

PINK MIST

- by *Markus Mango-Kid Axelsson*

- Martiniglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 3 cl Absolut Pears
- Schweppes Lemon Fusion
- Lime

Lägg ett par iskuber i glaset och blanda ner Absolut Pears och Schweppes Lemon Fusion. Skikta ner Dragon Blood och pressa ner lite lime.

PEACH BLOOD

- by *Niklas Carlsson*

- Drink-/highballglas
- Is
- 2 cl Dragon Blood
- 4 cl Arouz Passion
- Hannas Peach Melba

Lägg en näve is i glaset, häll ner alkoholen och fyll upp med Hannas Peach Melba.

PASSION DRAGON

- by *Karl-Erik Carlsson*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 4-6 cl pressad lime
- 4-6 cl passionsfruktsjuice
- Russchian water

Lägg en näve is i glaset, häll ner Dragon Blood, lime och passionsfruktsjuice. Fyll upp med Russchian water. Garnera gärna med en limeklyfta.

LILLA GULA DRAKEN

- by Jonatan Mattsson

- Shotglas
- 1/2 msk Dragon Blood
- 1 msk Bols Banana
- 7up eller Sprite

Häll ner alkoholen och toppa upp med 7up eller Sprite. Se till att dryckerna är väl kylda eftersom ingen is ingår.

MELON BLOOD

- by Henrik Henke Svensson

- 1 flaska Dragon Blood
- 1 vattenmelon (gärna stor)
- Skär ett flaskhalsstort hål i melonen.
- Gröp med en sked ur lite av melonköttet.
- Ställ med fördel in melonen i ugnen (50 °C) i ca 30-60 min så att vattnet dunstar bort.
- Se till att melonen står stadigt.
- Vänd ner flarran i melonen och låt stå i ca 4-12 timmar så att melonen hinner absorbera vätskan.
- Skiva upp och servera!

LADY SNOWBLOOD

- by Jonatan Mattsson

- Drink-/highballglas
- 2 cl Dragon Blood
- 2 cl Cherry Heering
- 1 dl Monster Zero Ultra (den vita)

Fyll ett highballglas med is och häll sedan i alkoholen. Fyll försiktigt på med Monster Zero Ultra så att inte allt blandas utan istället skiktas, med vitt i toppen och rött i botten.

KOMODO DRAGON

- by Dragon Blood

- Cocktailglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 3 cl vaniljrom
- 15-20 cl kokosmjölk

Skaka Dragon Blood, vaniljrom och kokosmjölk tillsammans med is. Häll upp i glaset och servera med is.

IMPERIAL DRAGON

- by Jonatan Mattsson

- Vin-/champagneglas
- 2,5 cl Dragon Blood
- 2,5 cl hallonlikör
- 2,5 cl blåbärslikör
- Mousserande vin

Häll spritsorterna (väl kylda) i ett vin-/champagneglas (med fördel frostat). Toppa upp med mousserande vin.

HOT BLOOD

- by Daniel Plura Aronsson

- Shotglas
- Dragon Blood
- Vispgrädde
- Mörk choklad

Värm upp Dragon Blood (varm men inte skållhet). Häll upp Dragon Blood i shotglaset, toppa med vispad grädde och riv mörk choklad ovanpå. Servera omgående.

HOLLYBLOOD

- by Tommy Hallgren

- Drink-/highballglas
- Is
- 5 cl Dragon Blood
- 5 cl Malibu
- Coca-Cola

Lägg en näve is i glaset, håll ner alkoholen och fyll upp med Coca-Cola.

GOLDEN DRAGON

- by Michaela och Jonatan

- Champagneglas
- 2 cl Dragon Blood
- Mousserande vin

Häll ner 2 cl Dragon Blood i ett champagneglas och fyll upp med mousserande vin. Se till så att dryckerna är väl kylda.

FRUITY DRAGON

- by Benitha E Forsman

- Cocktailglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 8 cl apelsinjuice
- Fruktsoda

Lägg en näve is i glaset, håll ner Dragon Blood samt apelsinjuicen och fyll upp med fruktsoda.

FOREST CRUSH

- by Dante Karlsson

- Drink-/highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- 2 dl frysta skogsbär
- Loka Crush Hallon

Mixa Dragon Blood ihop med skogsbären och en liten skvätt Loka Crush Hallon. Häll i glaset och fyll upp med Loka Crush Hallon.

DRAGON'S BREATH

- by Emelie Karlsson

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 2 cl Midori
- Granatäppeljuice

Lägg en näve is i glaset, håll ner alkoholen och fyll upp med granatäppeljuice.

DRAKFÖRÄLSKELSE

- by Peter Andersson

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Zingo Tropical
- 1/2 passionsfrukt
- Lime

Lägg en näve is i glaset, håll ner Dragon Blood, fyll upp med Zingo Tropical. Lägg i en limeklyfta alternativt innehållet från 1/2 passionsfrukt.

Tips! Vill man ha en något mindre söt drink kan man med fördel byta ut en del av Zingo Tropical mot bubbelvatten.

DRAKBRYGD

- by Dragon Blood

- Kaffemugg/termos
- 4 cl Dragon Blood
- 12 cl blåbärssoppa

Blanda Dragon Blood och blåbärssoppa i en kastrull. Värm upp och servera i en kaffemugg. Alternativt fyll på en termos :)

Obs! Tänk på att ren alkohol kokar redan vid ca 78° C.

DRAGON'S KISS

- *by Dragon Blood*

- Shotglas
- 2-3 cl Dragon Blood
- 2-3 cl tranbärsjuice

Häll Dragon Blood i ett shotglas och därefter tranbärsjuicen. Servera iskall.

DRAGON SOUR

- *by Kim Norén*

- Tumblerglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 3 cl färskpressad lime
- 2 cl sockerlag
- Fruksoda

Skaka Dragon Blood ihop med is, sockerlag och lime. Häll upp i glaset och fyll på med fruktsoda. Lägg i ett par isbitar.

DRAGON TODDY

- *by Rolle Ericsson*

- Tumblerglas
- 3 cl Dragon Blood
- 1 äggula
- 2 msk florsocker
- 1/2-1 dl hett vatten

Vispa upp 1 äggula tillsammans med 2 msk florsocker tills blandningen blir pösig. Tillsätt 3 cl Dragon Blood och 1/2-1 dl (rykande) hett vatten, rör om och häll upp i glaset.

DRAGON SLING

- *by Dragon Blood*

- Cocktailglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 1,5 cl Cherry Heering
- 12 cl ananasjuice
- 1,5 cl limejuice
- 0,75 cl Benedictine
- 1 cl Grenadin
- Ett stänk Angostura Bitter

Lägg en näve is i glaset, häll ner Dragon Blood och övriga ingredienser i glaset. Dekorera gärna drinken med en citronskiva och några körsbär.

DRAGON RAZZ

- *by Anniqa Nord Stolt*

- Drink-/highballglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 3 cl Bacardi Razz
- Hallonsoda

Lägg en näve is i glaset, häll ner alkoholen och fyll upp med hallonsoda. Garnera gärna med hallon.

Tips! Vill man ha en något mindre söt drink kan man med fördel byta ut en del av hallonsodan mot bubbelvatten.

DRAGON IN MY SIDECAR

- by Jonatan Mattsson

- Martiniglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 6 cl Cognac
- 3 cl Cointreau
- 3 cl Citronsaft

Man skakar ihop sin sidovagn på vanligt manér (Cognac, Cointreau och citronsaft i shaker med is, sila upp i kylt glas) och sedan tillsätter man väl kyld Dragon Blood.

DRAGON MELON RUSH

- by Dragon Blood

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 2 cl konc. melonsaft
- 7up eller Sprite
- Lime

Lägg en näve is i glaset, håll ner Dragon Blood, konc. melonsaft, melonlikör (eller liknande) och fyll upp med 7up eller Sprite. Lägg i en limeklyfta.

Tips! Vill man ha en något mindre söt drink kan man med fördel byta ut en del av 7up eller Sprite mot bubbelvatten.

CRIMSON NIGHT

- by Moa Hedström

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Pepsi Max
- Citron

Fyll glaset till hälften med is (med fördel krossad), håll ner Dragon Blood och fyll upp med Pepsi Max. Lägg i en citronskiva.

DAVY JONES LOCKER

- by Lennart Worzyk

- Drink-/highballglas
- Is
- 2 cl Dragon Blood
- 2 cl rom (mörk)
- 2 cl Bols Blue
- Tonic water

Lägg en näve is i glaset, håll ner alkoholen och fyll upp med Tonic water.

BLOODY DRAGON

- by Kjell Romefors

- Drink-/highballglas
- Is
- 3 cl Dragon Blood
- 3 cl vodka
- Lime
- Tomatjuice
- Selleristjälk

Fyll glaset till hälften med is, håll ner alkoholen, pressa i lite lime och fyll upp med tomatjuice. Garnera med en selleristjälk.

BRAZILIAN DRAGON

- by *Håkan Larsson*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Ramlösa Brazil Passion Peach
- 1/2 passionsfrukt

Fyll glaset till hälften med is, håll ner Dragon Blood och fyll upp med Ramlösa Brazil Passion Peach. Garnera med innehållet från 1/2 passionsfrukt.

BLUE BLOOD

- by *Kristian Henriksson*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 2 cl Bols Blue
- Fruktsocker/Sprite

Fyll upp glaset med is, håll ner alkoholen och toppa upp med Fruktsocker eller Sprite.

CAPTAIN DRAGON

- by *Krister Larsson*

- Drink-/highballglas
- Is
- 2-4 cl Dragon Blood
- 2 cl Captain Morgan
- 1 cl Licor 43
- Coca-Cola

Lägg en näve is i glaset, håll ner alkoholen och fyll upp med Coca-Cola.

DRAGON SPIRIT

- by *Marica Persson*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-8 cl Dragon Blood
- Citron
- Sprite

Fyll glaset till hälften med is, håll ner Dragon Blood, pressa i lite citron och fyll upp med Sprite.

DRAKGLÖGG

- by *Dragon Blood*

- Glöggglas
- 1 del Dragon Blood
- 3 delar alkoholfri glögg

Värm upp valfri glögg i en kastrull och blanda i Dragon Blood.

DEMOLITHIA

- by *Ulrika Henriksson*

- Stort vin- alt. drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Rödvin
- Svartvinbärsdryck

Lägg en näve is i glaset, håll ner Dragon Blood, fyll upp till hälften med rödtjut och toppa upp med svartvinbärsdryck.

PINK DRAGON

- by *Nina Näslund*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Apotekarnes Pink Lemonade
- Frysta hallon
- Lime

Lägg några isbitar samt en näve frysta hallon i glaset, häll i Dragon Blood, kläm i en limeklyfta och fyll upp glaset med Apotekarnes Pink Lemonade.

THE ROYAL DRAGON

- by *Oliver Meyner*

- Vin-/champagneglas
- Is
- 4 cl Dragon Blood
- 8 cl blåbärcider/-dricka
- 4-6 cl flädercider/mousserande vin
- Lime

Lägg ett par isbitar i ett vin-/champagneglas, häll i Dragon Blood fyll på med blåbärcider/-dricka och toppa upp med flädercider/mousserande vin.

MYSTIQUE DRAGON

- by *Jonas Hell Berggren*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4 cl Dragon Blood
- 4 cl Amaretto
- Mjolk

Lägg en näve is i glaset, häll ner alkoholen och fyll upp med mjölk.

DRAGON RASPBERRY EXPLOSION

- by *Anand Andersson*

- Stort vinglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Hallonsaft
- Schweppes Russchian
- Frysta hallon

Släng ner en stor näve is och en mindre näve frysta hallon i ett stort vinglas, häll i Dragon Blood och fyll upp till hälften med hallonsaft. Toppa upp med Schweppes Russchian.

DRAGON WINGS

- by *Juha Tapio K*

- Drink-/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 20-25 cl energidryck
- Citron

Släng ner en näve is i ett highballglas, häll i Dragon Blood och fyll upp med energidryck. Lägg i en citronskiva.

STRAWBERRY DRAGON MILK

- by *Ann-Catrin Rapp*

- Drink-/highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- 20-25 cl jordgubbsmjölk
- Frysta hallon

Släng ner en näve frysta hallon i ett highballglas, häll i Dragon Blood och fyll upp med jordgubbsmjölk (mixa med fördel alla ingredienser med en mixer). Drink ur ett sugrör.

BLACK BLOOD

- by *Leif Thorsberg*

- Shotglas
- 1 flaska Dragon Blood
- 1 påse turkisk peppar (150 g)

Häll ner en flaska Dragon Blood i en förslutningsbar behållare, exempelvis en PET-flaska (minst 600 ml). Tillsätt turkisk peppar, 2/3-1 påse.

Låt stå tills turkiska pepparn löst upp sig, tar ca 12-15 timmar. För att påskynda processen; skaka behållaren och lägg ner den i varmt vatten, alt. kör den i diskmaskinen ;-)

Häll tillbaka blandningen i Dragon Blood-flaskan. Servera väl kyld i shotglas.

DRAGON SHAKE

- by *Jonas Bertilsson*

- Highball-/cocktailglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- 1-1,5 dl mjölk
- 1 dl vaniljglass
- 1 dl frysta björnbär (eller annan valfri smakgivare)

Häll ner alla ingredienser i en mixer och kör tills konsistensen blir krämig. Garnera gärna med grädde och färska björnbär. Serveras i ett highball- eller cocktailglas och avnjuts med sugrör.

DRAGON MULE

- by *Dragon Blood*

- Kopparmugg/highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- 12-15 cl Ginger Beer
- 1 stor limeklyfta

Fyll en kopparmugg (ett highballglas går såklart också bra) med is och blanda ner Dragon Blood och Ginger beer. Pressa ner en stor limeklyfta och servera.

EXOTIC DRAGON

- by *Thomas Håkansson*

- Highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Fanta Exotic
- Lime

Fyll upp ett highballglas med is, häll i Dragon Blood och fyll upp med Fanta Exotic. Pressa ner en klyfta lime.

Tips! Vill man ha en något mindre söt drink kan man med fördel byta ut en liten del av Fanta Exotic mot bubbelvatten.

DRAGON HOT SHOT

- by *Dragon Blood*

- Shotglas
- 2 cl Dragon Blood
- 2 cl kaffe
- Grädde

Fyll upp ett shotglas till en tredjedel med Dragon Blood och fyll sedan på med kaffe och därefter med lättvispad grädde. Strö ett par nypor chilipulver eller chiliflakes på toppen.

DRAGON SPLIT

- by *Dragon Blood*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Päroncider
- Piggelin

Lägg ett par isbitar i ett highballglas, häll i Dragon Blood, fyll upp med halvtorr päroncider och doppa ner en Piggelin.

BLOSSOM DRAGON

- by *Christer Gustavsson*

- Highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Xide Raspberry Blossom
- Lime

Lägg en näve isbitar i glaset, häll i Dragon Blood, fyll upp med Xide Raspberry Blossom. Garnera med en limeklyfta.

DRAGON CLAW

- by *Dragon Blood*

- Highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Lingondryck

Fyll glaset med is, skvätt i Dragon Blood och häll på lingondricka.

DRAGON CHAMPION

- by *Dragon Blood*

- Highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Champis
- Lime/citron

Fyll glaset med is, skvätt i Dragon Blood och häll på Champis. Pressa i en klyfta lime/citron.

CHERRY DRAGON

- by *Dragon Blood*

- Highballglas
- Is
- 4-6 cl Dragon Blood
- Körsbärsjuice/Coca-Cola Cherry

Fyll ett highballglas med is, skvätt i Dragon Blood och häll på körsbärsjuice eller Coca-Cola Cherry. Garnera gärna med körsbär eller cocktaillkörsbär.

DRAGON BRAIN

- by *Dragon Blood*

- Shotglas
- 2 cl Dragon Blood
- 1 cl koncentrerad fläderblomssaft
- 1-2 cl Baileys

Blanda Dragon Blood och koncentrerad fläderblomssaft i ett shotglas så att blandningen blir homogen. Häll därefter försiktigt ner Baileys.

DRAGON CHOCO

- by *Dragon Blood*

- Redig mugg
- 4-8 cl Dragon Blood
- Varm choklad
- Vispad grädde
- Riven mörk choklad

Häll Dragon Blood i en redig mugg och fyll upp med varm choklad. Toppa med vispgrädde och riv mörk choklad ovanpå.

GRAPE BLOOD

- by *Dragon Blood*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood

- Druvjuice

Fyll ett highballglas med is (gärna krossad), häll ner drakblodet och fyll upp med druvjuice.

DRAGON COFFEE

- by *Amaranthe*

- Värmetåligt glas
- 6 cl Dragon Blood
- 20 cl bryggkaffe
- Blåbärssylt
- Lätt vispad grädde

Häll ner Dragon Blood i ett värmetåligt glas tillsammans med en 1-2 tsk blåbärssylt. Fyll på med kaffe och rör om. Toppa med lättvispad blåbärsgrädde och garnera med blåbär.

GINGER DRAGON

- by *Andreas Andersson*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Ginger ale

Fyll ett highballglas med is (gärna krossad), häll ner drakblodet och fyll upp med Ginger ale.

EMERALD DRAGON

- by *Andrew Chippen Rose*

- Highballglas
- 3-6 cl Dragon Blood
- 2-4 cl Pisang Ambon
- Sprite

Fyll ett highballglas med is (gärna krossad), häll ner drakblodet och Pisang Ambon och fyll upp med Sprite.

DRAGON GLÖGGCOCKTAIL

- by *Dragon Blood*

- Vinglas
- 5-6 cl Dragon Blood
- 15 cl alkoholfri vitvinsglögg
- 2 cl sockerdricka
- Citronklyfta
- Kanel
- Strösocker

Dra en citronklyfta runt glasets kant och doppa därefter glaset i strösocker blandat med kanel. Häll i Dragon Blood och alkoholfri vitvinsglögg. Rör om. Skvätt i sockerdricka. Servera iskall!

DRAKKLADDKAKA

- by *Helena Tunong*

- 2-4 msk Dragon Blood
- 100 g smör
- 2 ägg
- 2,5 dl socker
- 1,5 dl mjöl
- 0,5 dl kakao
- 1 krm vaniljsocker
- 1 krm salt

Vispa ägg och socker pösigt, tillsätt alla torra ingredienser och vispa till en smet. Smält smöret. Tillsätt Dragon Blood och det smälta smöret till smeten. Häll upp smeten i en form. Värm ugnen till 200 grader och grädda i ca 15-20 min.

DRAGON FREAKSHAKE

- by *Dragon Blood*

- Glasburk
- 4-6 cl Dragon Blood
- 1-1,5 dl mjölk
- 1 dl vaniljglass
- 1 dl färska blåbär (eller annan valfri smakgivare)
- Vispgrädde
- Tuttifruströssel
- Chokladsås
- Dekoration (munk, strössel, godisflaskor, ljus, tomteblöss, 2 cl Dragon Blood)

Häll ner Dragon Blood, mjölk, vaniljglass och färska blåbär i en mixer. Kör tills konsistensen blir krämig. Häll upp i en glasburk. Lägg på ett lager med grädde, häll på chokladsås och strö över strössel. Applicera en munk och för ner ett shotglas med Dragon Blood i den. Garnera med godis, ljus och tomteblöss.

FRESH DRAGON

- by *Kari Mellajärvi*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Zingo Citron/Fläder
- Citron

Lägg en näve is i glaset, häll ner Dragon Blood och fyll upp med Zingo Citron/Fläder. Lägg i en citronskiva.

Tips! Vill man ha en något mindre söt drink kan man med fördel byta ut en del Zingo mot bubbelvatten.

ROSE HIP DRAGON SHOT

- by *Dragon Blood*

- Shotglas
- 2 cl Dragon Blood

- 2 cl nyponsoppa

Häll upp Dragon Blood i ett shotglas och fyll därefter på med nyponsoppa. Rör runt och servera iskall!

DRAKBLODSPRALINER

- by *Sofia Palm*

- 2-4 msk Dragon Blood
- 250 g mörk choklad (minst 70% kakaohalt)
- 100 g mjölkchoklad
- 1 dl vispgrädde
- 2 msk granatäpplekärnor

Finhacka 100 g mörk choklad och 100 g mjölkchoklad och lägg i en skål. Koka försiktigt upp vispgrädde och häll över chokladen. Tillsätt Dragon Blood och granatäpplekärnor. Rör till en jämn smet. Ställ i kylen tills blandningen stelnat och forma därefter praliner av smeten. Smält 150 g mörk choklad ihop med några droppar matolja över vattenbad. Doppa ner pralinerna. Dekorera med chiliflakes. Ställ in i kylen och låt stelna.

ICE TEA DRAGON

- by *Dragon Blood*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Iste med citron- eller persikosmak
- Citron

Lägg en näve is i glaset, häll ner Dragon Blood och fyll upp med iste. Lägg i en citronskiva.

LOVE DRAGON

- by *Dragon Blood*

- Champagneglas
- 2-4 cl Dragon Blood
- Mousserande rosévin
- Godishjärtan

Häll ner Dragon Blood i ett champagneglas och fyll försiktigt upp med rosébubbel. Garnera med ett par godishjärtan på en tandpetare.

FANTASTIC DRAGON

- by *Dragon Blood*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Fanta Pineapple/Citrus

Lägg en rejäl näve is i glaset, håll ner Dragon Blood och fyll upp med Fanta Pineapple/Citrus.

JELLO DRAGON

- by *Dragon Blood*

- 12 cl Dragon Blood
- 12 cl tranbärsjuice (eller annat valfritt groggvirke)
- 4 gelatinblad

Lägg gelatinbladen i en kastrull, håll på tranbärsjuicen (eller annat valfritt groggvirke) och låt stå i ca 5 min. Under omrörning hetta upp blandningen på svag värme tills gelatinet löst sig. Ta bort kastrullen från plattan och tillsätt Dragon Blood. Rör runt och håll upp blandningen i ett plastshotglas och/eller i isbricka av silikon. Ställ in i frysen och låt stelna i ca 1-2 timmar. Servera!

TIPS: Tillsätt krossat godis innan blandningen fylls upp i formarna.

TROCADRAGON

- by *Kari Mellajärvi*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Trocadero

Lägg en rejäl näve is i glaset, håll ner Dragon Blood och fyll upp med Trocadero.

MARAN

- by *Tommie Graff*

- Shotglas
- 3 cl Dragon Blood
- 3 cl tequila
- Stark sås (Cholula el. Sriracha)

Doppa shotglasets kanter i Cholula- eller Srirachasås. Fyll upp med en blandning av Dragon Blood och tequila. Svep shoten med ett "kvarts varv". Locura!

BUBBLE DRAGON

- by *Björn Moestedt*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Jones Blue Bubblegum
- Lime

Lägg en rejäl näve is i glaset, håll ner Dragon Blood, fyll upp med Jones Blue Bubblegum och pressa ner lite färsk lime.

RED DRAGON

- by *Anand Andersson*

- Highballglas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Valfri energidryck
- Äppelcider

Lägg en rejäl näve is i glaset, håll ner Dragon Blood, fyll till hälften upp med valfri energidryck och toppa upp med äppelcider. Garnera gärna med en äppelklyfta på glaset.

FLAMIN' CRANBERRY

- by *Dragon Blood*

- Valfritt glas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Sprite Zero Cranberry

Lägg en rejäl näve is i glaset, håll ner Dragon Blood och håll i Sprite Zero Cranberry. Garnera med en limeskiva.

AFTERBURNER

- by *Dragon Blood*

- Valfritt glas
- 4-6 cl Dragon Blood
- Bacardi Breezer Mango

Lägg en rejäl näve is i glaset, håll i Dragon Blood och toppa med Bacardi Breezer Mango. Garnera med valfria bär.

DRAGON BITES

- by *Dragon Blood*

- 1-2 msk Dragon Blood
- 100 g smör (rumsvarmt)
- 1 msk kakao
- 4 msk strösocker
- 3 dl havregryn

Garnering:

Kokos, pärlsocker eller strössel

Blanda sockret med smöret tills det blir krämigt. Tillsätt sedan resten av ingredienserna och blanda till en deg. Forma bollar av degen till önskad storlek. Häll kokos/pärlsocker/strössel på en tallrik och rulla bollarna i detta.

Servera antingen rumstempererade eller ställ en stund i kylan för en fastare konsistens.

DRAGON CASSIS

- by *Lars Widen*

- 4 cl Dragon Blood
- 2 cl De Kuyper Crème de Cassis
- 2 cl lime
- 2 cl sockerlag
- Fanta Cassis

Lägg en rejäl näve is i glaset, håll ner Dragon Blood och övriga ingredienser. Fyll upp med Fanta Cassis och dekorera med en limeskiva.

BLOOD SHOT

- by *Daniel Söderstedt*

- Shotglas
- 2 cl Dragon Blood
- 2 cl Baileys
- Grädde

Bottna med Baileys och håll försiktigt i Dragon Blood på en tesked så att det lägger sig i skikt. Toppa upp med lättvispad grädde och låt den passera ner genom vätskan.

DRAGON FASHIONED

- by *Daniel Söderstedt*

- Tumblerglas
- Isbit
- 1 cl Dragon Blood
- 5 cl Bourbon
- 4 stänk Angostura bitter
- 1 cl sockerlag

Häll i ingredienserna och lägg i en stor isbit. Rör runt tills drinken är väl kyld. Garnera med en apelsinklyfta.

