



## 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



detsoteliv.no

### 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 toddynen.

- ♥ Romtoddy laget med eplemost eller hylleblomstsuft 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/romtoddy>