



Sangria

Een verfrissende sangria die per glas wordt opgebouwd met rode of witte wijn, drie aromatische likeuren en vers fruit. Ideaal voor een zwoele zomeravond.

VOORBEREIDING

5'

PORTIES

1

CATEGORIE

Drank

Ingrediënten

- 2 cl Licor 43
- 2 cl Cointreau
- 2 cl Grand Marnier
- 10 cl rode of witte wijn
- minstens 6 ijsblokjes
- een handvol uitgelekt fruit naar keuze
- 1 schijfje sinaasappel
- een scheutje citroensap

Bereidingswijze

1. Vul een groot wijnglas of longdrinkglas met minstens 6 ijsblokjes.
2. Schenk de Licor 43, de Cointreau en de Grand Marnier over het ijs.
3. Vul aan met de rode of witte wijn.
4. Voeg het uitgelekte fruit en een scheutje citroensap toe.
5. Roer kort door.
6. Werk af met een schijfje sinaasappel op de rand van het glas.

Tip

Gebruik fruit uit een pot of blik dat goed is uitgelekt, of verse stukjes sinaasappel, citroen, peer of perzik. Laat de sangria na bereiding eventueel een kwartiertje rusten zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Dranktip

Kies voor een fruitige, licht zoete rode wijn zoals een Spaanse Garnacha of een lichte Tempranillo. Voor de witte versie past een frisse Verdejo of Airén uitstekend.