



GENERELL

Rosé-sangria

Kock: **Todd English** Tid: **5 min** Portioner: **6**

Det här en festlig sommarkränk som passar på alla partyn. Denna rosésangria serverar jag gärna till enkla tilltugg.

Låt kylas 24 timmar innan servering. Glöm inte att lägga lite färska jordgubbar och apelsinbitar i varje glas vid servering!



INGREDIENSER

750 ml rosévin
4 msk sockerlag
1 dl cointreau
20 st färska jordgubbar
1 dl brandy eller konjak
2 st apelsiner
1 dl ginger ale

GÖR SÅ HÄR

- 1** Halvera jordgubbarna och skär apelsinerna i cirka en halv centimeters tjocka skivor.
- 2** Lägg jordgubbarna och apelsinskivorna i en stor tillbringare. Tillsätt sedan rosévinet och resten av ingredienserna. Rör om ordentligt och smaka av. Kyl det sedan väl, gärna i 24 tim, innan servering.
- 3** Servera i glas med is, lite färsk apelsin och färska jordgubbar.