



SANGRIA

Ingrediënten voor één karaf:



- ½ citroen
- 1 sinaasappel
- 4 eetlepels suiker
- 1 heel kaneelstokje
- 35 cc triple sec (35 cc = 1 vol eierdopje)
- 35 cc rum
- 35 cc brandy
- 1 fles rode wijn
- ½ glas 7 up
- 15 ijsklontjes

Bereiding:

Snijd de sinaasappel en de citroen door de helft, maak er smalle schijfjes van en doe deze in een schenkan.

Strooi er vervolgens wat suiker overheen, voeg 1 heel kaneelstokje, triple sec, brandy, rum en rode wijn aan toe.

Laat het geheel in de koelkast staan (voor thuis is het lekker om het 24 uur te laten intrekken). Voeg daarna 7 up en flink wat ijs aan toe.

Tip:

Variatie op dit recept: cava (spaanse champanoise) of witte in plaats van rode wijn. Extra fruit zoals perzik, nectarines of meloen.



Tapas Margarita

Turfmarkt 26
8021AB Zwolle

Telefoon: 038 454 26 25

Fax: 038 455 07 83

Email: info@tapasmargarita.nl

Website: www.tapasmargarita.nl