Vannmelon Frosé (Frossen rosévin)



Ingredienser

Isbiter:
♥ 1 flaske rosévin (7,5 dl)
♥ 3 dl vannmelonjuice (fra most vannmelon)

Vannmelonsirup:
♥ 2 dl vannmelonjuice (fra most vannmelon)
♥ 1,5 dl sukker

Pynt:
♥ 4 små skiver vannmelon

Fremgangsmåte

Rosévinisbiter:
Hell rosévinen i isterningbrett og sett i fryseren til dagen etter.

Vannmelonisbiter:
Mos vannmelon i en blender. Sil blandingen slik at du fjerner stener og en del av fruktkjøttet.

Mål opp 3 dl vannmelonsaft og fyll også dette i isterningbrett som du setter i fryseren til dagen etter.

Vannmelonsirup:
Mål opp 2 dl vannmelonsaft til og ha i en liten kjele med sukkeret. Varm opp

blandingen og la den småkoke i noen minutter.

Ta kjelen av platen og sett kjelen med vannmelonsirupen i kjøleskapet til dagen etter.

Tilberedning:
Finn frem de frosne rosévin-terningene og vannmelon-isterningene. Hent også den kalde vannmelonsirupen fra kjøleskapet.

Fyll opp blenderen med isbiter av rosévin og vannmelon og hell over den kalde vannmelonsirupen. Kjør blandingen raskt sammen i blenderen så du får en tykk slush.

Øs opp slushen med spiseskje i cocktailglass, pynt hvert glass med en skive fersk vannmelon og server straks.

Tips

♥ Velg helst en søt type rosévin. Alkoholen gjør at rosévinterningene ikke blir like harde som vanlige isbiter. La de stå i fryseren minst over natten slik at de blir så harde som du klarer å få dem.

♥ Husk at froséen tiner nokså raskt, så du bør tilberede den rett før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vannmelon-frose-frossen-rosevin