



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. Alkoholene 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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