Mimosa med pasjonsfrukt



Ingredienser

♥ 3 dl pasjonsfruktjuice (se tips)
♥ 2 dl Passoã pasjonsfruktlikør (se tips)
♥ 5 dl champagne/musserende vin (se tips)

Pynt:
♥ 1 pasjonsfrukt

Fremgangsmåte

Hell iskald pasjonsfruktjuice i glasset. Ha i en godt skvett pasjonsfruktlikør i hvert glass.

Hell deretter i iskald champagne (eller prosecco).

Legg en liten teskje fruktkjøtt fra pasjonsfrukt i hvert glass.

Tips

♥ Det skal ikke være isbiter i Mimosa, så sørg for at både champagnen og pasjonsfruktjuicen er skikkelig kald. Også glassene kan settes i kjøleskapet en stund i forkant, slik at de blir kalde.

♥ Pasjonsfruktjuice fås kjøpt frossen eller på kartong.

♥ Pasjonsfruktlikør Passoâ får kjøpt på polet.

♥ Man skal som sagt egentlig bruke champagne i en ekte Mimosa, men andre varianter bobler kan også brukes, slik som fransk crémant, italiensk prosecco eller spansk cava.

♥ Vil du lage en alkoholfri variant, kan du bytte ut musserende vin med farris eller annet kullsyreholdig vann eller brus. Pasjonsfruktlikør Passoã kan byttes ut med mer pasjonsfruktjuice.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mimosa-med-pasjonsfrukt