Kir royale



Ingredienser

♥ 15 ml (1 ss) crème de cassis
♥ 90 ml champagne
- -
♥ 1 bjørnebær (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Hell solbærlikøren i glasset.

Fyll opp med champagne (litt og litt for å unngå at det bruser over).

Legg et bjørnebær i glasset og server straks, mens drinken er sprudlende.

Tips

♥ Det er ikke nødvendig å måle opp eksakte mengder solbærlikør og champagne. Bare hell litt solbærlikør i glasset først og fyll opp med champagne.

♥ Sett gjerne glassene en stund i kjøleskapet så de blir kalde før du bruker dem. Champagnen bør også være kjøleskapskald.

♥ Solbærlikør (Crème de cassis) kjøpes på polet. Det samme gjelder selvfølgelig for champagnen.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **Faux Kir royale:** Lag en alkoholfri variant ("Falsk Kir royale") ved å bytte ut solbærlikør med solbærsirup og champagne med alkoholfrie bobler.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kir-royale