Tinto de verano (Spansk sommervin)

Ingredienser



♥ 5 dl rødvin
♥ 5 dl sitronbrus
♥ 1 appelsin
♥ 1 sitron
- -
♥ isbiter

Fremgangsmåte

Fyll opp en kanne halvveis opp med isbiter.

Hell i rødvin og deretter sitronbrus.

Legg skiver av appelsin og sitron i kannen. Rør rundt og server straks.

Tips

♥ Denne drikken kan enkelt skaleres opp eller ned, og kan like gjerne blandes direkte i glasset med en skive appelsin og/eller sitron. Bare husk at det skal være omtrent halvparten rødvin og halvparten sitronbrus.

♥ Det er ikke nødvendig å bruke både appelsin- og sitronskiver, så bruk bare en av delen hvis du foretrekker det.

♥ Bruk helst en enkel, lett og fruktig rødvin (tunge viner med eikesmak passe ikke så godt her). Det trenger ikke å være en dyr type vin. Jeg bruker her spansk Garnacha (også kalt Grenache), men andre typer lettdrikkelige rødviner går like fint

å bruke.

♥ Fanta Lemon er mye brukt for å lage Tinto de verano, men det går også helt greit med Sprite eller annen sitronbrus.

♥ Sørg for at både rødvinen og sitronbrusen er kjøleskapskalde.

♥ For lignende drikke med øl i stedet for vin, se **Shandy** (som også kalles for Clara (i Spania), Panache (i Frankrike) eller Radler (i Tyskland)).

♥ Tinto de verano har nokså lav alkoholprosent, som gjør at dette er en drikk som egner seg fint å nyte i solen på dagtid. Vil du ha mer alkoholholdig drikke, kan du tilsette litt søt, rød vermut (Martini Rosso).

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tinto-de-verano-spansk-sommervin