Sangria



Ingredienser

♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl vann
♥ 1 eple (gjerne rødt og crispy)
♥ 2 appelsiner
♥ 1 sitron
♥ 1 dl brandy (se tips)
♥ 1 flaske spansk rødvin (gjerne Garnacha, se tips)
♥ 1 dl bananlikør (se tips)
♥ 2 dl club soda (eller annet kullsyreholdig vann)
♥ isbiter

Fremgangsmåte

Start gjerne med å koke opp sukker og vann i en liten kjele, slik at sukkeret løser seg opp. Sett i kjøleskapet slik at sukkerlaken blir kald.

Finn frem en stor mugge, frukten og de øvrige ingrediensene.

Skjær eplet i terninger. Ha epleterningene i muggen.

Press saften ut av den ene appelsinen og sitronen. Ha den pressede appelsin- og sitronsaften i muggen.

Skjær den andre appelsinen i skiver og deretter i små biter. Ha appelsinbitene i muggen.

Tilsett så sukkerlaken og brandy. Bland godt sammen. Hell så rødvinen i muggen.

Smak til med bananlikør og fyll opp muggen med sprudlevann og isbiter. Rør rundt og server!

Tips

♥ Bruk helst en spansk rødvin når du lager sangria. Det trenger ikke å være en dyr type. Viner som egner seg veldig bra til sangria er vin laget på druen Garnacha (kalles også for Grenache), som gir vin som er fruktig og med lite tanniner. Et annet godt alternativ er vin laget på druen Tempranillo, men som ikke er lagret på eikefat (altså ikke rioja-viner).

♥ Det er ikke absolutt nødvendig, men sangriaen blir litt sterkere og gjerne bedre (synes jeg), om du tilsetter spansk brandy.

♥ Personlig liker jeg også veldig godt å tilsette bananlikør i sangriaen. Det gir sødme og litt banansmak uten at sangriaen inneholder banan. Som et alternativ kan bananlikør byttes med mer brandy (slik at det blir 2 dl brandy til sammen), og så kan man ha skiver av en halv banan i muggen sammen med eple- og appelsinbitene.

♥ Sukkerlake laget av sukker og vann kan være greit å lage opp i større porsjoner og oppbevare i kjøleskapet. Brukes til flere typer drinker, se innlegget om **Simple syrup** her på Det søte liv.

♥ Tilpass mengdene til størrelsen på muggen du har. Jeg har her en nokså stor mugge. Det kan være greit å ha en ekstra mugge tilgjengelig, slik at du eventuelt kan fordele mengden på to mugger.

♥ Dette er blandingsforholdet som jeg har kommet frem til at jeg liker aller best. Jeg liker at sangriaen er nokså søt og fruktig. Du kan selvfølgelig selv tilpasse blandingsforholdet til det du foretrekker.

♥ Sangriaen kan varieres med ulike typer frukt og bær. Prøv for eksempel med jordbær, fersken og røde druer.

♥ Se også **Rosé Sangria** som lages med rosévin, og oppskrift på **Tinto de verano**, som er en populær, men enklere spansk, rødvinsbasert sommerdrikk.

♥ 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/sangria