Mimosa med appelsinrose

Ingredienser



♥ 3 appelsiner
♥ 3 dl appelsinjuice
♥ 1 flaske champagne (se tips)

Fremgangsmåte

Finn frem en stor isterningform (se tips).

Skyll appelsinene godt under varmt vann og tørk av. Skjær appelsinen på midten og deretter i nokså tynne skiver. Du bruker bare de største skivene i midten til rosene.

Legg først en halv appelsinskive i to av hjørnene på isterningformen. Legg deretter en bøyd appelsinskive i midten. Hell appelsinjuice i formen og sett formen i fryseren.

Når isbitene er frosne, er det bare å trykke ut appelsinrosene.

Ved servering has de frosne appelsinisbitene i hvert sitt champagneglass. Fyll opp med bobler og server straks.

Tips

♥ Isbitformen bør være firkantet og av den litt store varianten for at du skal få plass til appelsinskivene.

♥ De største appelsinskivene blir penest til rosene, derfor beregner jeg en halv appelsin per glass. Det gir litt appelsin til overs som du selvfølgelig skal spise og ikke kaste. □□

♥ Bruk vide, flate champagneglass som gjør at appelsinrosen kommer til sin rett.

♥ I stedet for champagne går det fint å bruke prosecco (som jeg har brukt her), crémant, cava eller alkoholfrie bobler.

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

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