



Dranken

Frosé cocktail

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram aardbeien
4 aardbeien (om af te werken)
2 citroenen (het sap)
125 milliliters water
1 rosé wijn (fles)
100 gram suiker
ijsblokjes

Bereidingswijze

Giet de rosé in een kom en zet 5 uur in de vriezer. Roer elk uur een keertje om.

Snij de aardbeien in partjes. Doe de suiker en het water in een pan en breng aan de kook. Blijf roeren tot de suiker is opgelost. Zet het vuur uit. Voeg de aardbeien toe, zet het deksel op de pan en laat 30 minuten trekken. Giet daarna door een zeef. Laat de siroop volledig afkoelen.

Schep de bevroren rosé in een blender. Voeg het citroensap, de aardbeiansiroop en een handvol ijsblokjes toe en mix glad.

Zet de frosé 1 uur in de vriezer. Mix daarna nog een keer in de blender.

Schenk de frosé in coupes en werk af met een aardbei.

Keukenbenodigdheden

Zeef
Blender

