



Dranken

## **Pimp your champagne**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

125 gram suiker (klontjes, witte)

1 deciliter water

champagne

braambes

rozemarijn

**Haal de artiest in je naar boven en verbluf je gasten met een eigen kunstcreatie van verharde suiker. Wedden dat je heel wat complimentjes in ontvangst mag nemen?**

### **Bereidingswijze**

Doe het water en de suikerklontjes in een kookpot en verwarm op een laag vuur, zonder in de pot te roeren, tot de suiker smelt en je een karamelkleur krijgt.

Zet de kookpot een 2-tal minuten in een kom met koud water om af te koelen.

Dip met een vork in de karamel en beweeg ermee op en neer over een bakpapier op je bakplaat.

Laat de suikerdraden afkoelen en breek ze in de gewenste vorm.

Vul de glazen met champagne, een braambes, een takje rozemarijn, en werk af met de suikerfiguren.

