



Desserten

Frosé met frambozen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 milliliters rosé wijn
80 gram frambozen (diepvries)
2 limoenen (sap en zeste)
takje munt (handvol)

Bereidingswijze

Giet de rosé in ijsblokzakjes of vormpjes één dag tevoren.

Haal de rosé-ijsblokjes uit de vriezer en blend met de frambozen en sap van de limoenen.

Verdeel de frosé over de glazen en werk af met de limoenzeste en enkele blaadjes munt.

Keukenbenodigdheden

Blender

