



Desserten

Rosé op een stokje

Voor 6 personen.

Ingrediënten

250 gram aardbeien (rijp + extra voor afwerking)
100 milliliters rosé wijn (fruitig en lichtzoet)
3 eetlepels honing
1 eetlepel citroensap
1 handvol muntblaadjes (voor de afwerking)

Bereidingswijze

Was en ontkroon de aardbeien. Snijd ze in stukjes.

Doe de aardbeien, roséwijn, honing en citroensap in een blender en mix tot een glad mengsel.

Verdeel het mengsel over de ijsvormpjes. Voeg eventueel een paar extra stukjes aardbei of een blaadje munt toe voor een speelse toets.

Steek de stokjes erin en laat minstens 6 uur opstijven in de vriezer (liefst een hele nacht).

Liever zonder alcohol? Vervang de roséwijn door een limonade op basis van aardbeien of frambozen.

