Alholfri Mimosa

Frisk appelsinjuice toppet af med eget valg af lækker alholfri mousserende vin

= Lækker mimosa!

Glas: Champagne el. vinglas

Pynt: 1 skive appelsin



Ingredienser:

· 5 cl appelsinjuice, eller efter smag (bedst frisk-presset)

· Alkoholfri mousserende vin eller champagne

Fremgangsmåde

· Hæld begge ingredienser i et vin- eller champagneglas – Værsgo!

· Pynt med en skive appelsin

Lidt historie om Mimosa

Brunch er berømt for æg Benedict og avocadotoast, men det vil aldrig blive en ægte brunch uden noget godt i glasset, her taler vi naturligvis om mimosaen. Denne drink slutter sig til en anden forrygende morgenmads drink, nemlig Bloody Mary, som også er en suveræn brunchcocktail. Det gode ved netop mimosa og Bloody Mary er at det er universelt acceptabelt at nyde, før klokken slår middag.

Mimosaen, simpel som den er, er sammensat af mousserende vin og appelsinjuice og blev skabt omkring 1925. Den opkaldt efter en gulblomstret plante, og dens oprindelse er ofte knyttet til Frank Meier, en bartender på Ritz-hotellet i Paris i den tid. Meier inkluderede til sidst opskriften i sin bog fra 1936, "The Artistry of Mixing Drinks", som menes at være Mimosas første optræden på tryk.

VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhansen.dk, Ring på +45 6312 82 00