

# Sangria

## Sommerlig sangria

Direkte fra Spanien! Eller.... smagen er i hvert fald så spansk, som den kan blive.

Glas: Riedels Mixing Aperitivo

### Ingredienser:

- Masser af isterninger
- 5 dl rødvin
- 5 dl appelsinjuice, friskpresset
- 0,50 dl appelsinlikør
- 2 spsk honning, eller ahornsirup
- 2 øko appelsin, skåret i skiver
- 1 øko citron, skåret i skiver
- 250 g jordbær, skåret i halve og kvarte



### Fremgangsmåde

- Hæld rødvin, appelsinjuice og appelsinlikør i en kande med isterninger og rør rundt. Tilsæt skåret frugt. Salud!

### Tilmeld dig vores nyhedsbrev

Gå ikke glip af gode tilbud, events og spændende nyheder.



---

### Lidt historie om Sangria

Sangria er så spansk som tyrefægtning, Picasso og fremragende skinke. En herlig kombination af vin, frugt og ingredienser som frisk frugtjuice, spiritus og likør. Sangria er blevet lavet så langt tilbage som middelalderen - perfekt, når temperaturen måske ikke udpræget er til rødvin.

Sangria bliver som regel lavet med rødvin, men man ser i stigende grad Sangria lavet på hvidvin, rosévin og mousserende vine. Her er ikke så mange regler - bare det smager godt!

Sangria kan variere vildt i kvalitet, men valget af de rigtige ingredienser kan forvandle din sangria fra en saftvand til noget helt særligt.



**VINSPECIALISTEN**  
**H.J. HANSEN VIN A/S**

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, [vin@hjhanzen.dk](mailto:vin@hjhanzen.dk), Ring på +45 6312 82 00