

Mimosa

Frisk appelsinjuice toppet af med eget valg af lækker mousserende vin

Pynt: En skive appelsin

Ingredienser

- 5 cl appelsinjuice, eller efter smag (bedst friskpresset)
- Mousserende vin

Fremgangsmåde

- Hæld begge ingredienser i et vin- eller champagneglas
- Pynt med en skive appelsin
- Værsgo!



Mimosa - brunchens friske indslag

Mimosa er en superpopulær brunchcocktail, lavet med lige dele appelsinjuice og mousserende vin. Let, forfriskende og perfekt at nippe til på en doven søndag morgen. Cocktailen serveres typisk i et flute-glas, og den klare orange farve og boblerne fra den mousserende vin skaber et smukt. Smagen er både sød og syrlig, hvor brusen fra den mousserende vin tilføjer en boblende tekstur til.

En af grundene til, at mimosaen er forblevet så populær, er dens alsidighed. Den kan nydes alene eller sammen med en række forskellige brunchretter, lige fra salte omeletter til søde kager. Og det er nemt at tilpasse den ved at tilføje et stænk af en anden frugtjuice eller en likør, som Grand Marnier eller Cointreau for et ekstra smags-twist. Uanset om du er til en lækker brunch med vennerne eller bare vil have en enkel og lækker drink at nippe til, er mimosaen et klassisk valg, der aldrig går af mode.



VINSPECIALISTEN

H.J. HANSEN VIN A/S

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