

# Bellini

Forkæl dig selv med en sprudlende Bellini!

Et italiensk mesterværk med rødder i Venedig og elsket over hele verden. Vanvittig simpel og superskøn.

Pynt: appelsinpeel

## Ingredienser

- 7,5 dl tør prosecco
- 5-6 stk. modne hvide ferskner
- 0,5-1 dl sukker (efter din egen smag)
- 0,5-1 stk. citron - saften herfra

## Fremgangsmåde

- Skold fersknerne og træk skindet af dem. Fjern stenene og purér ferskenerne i en blender med lidt sukker og citronsaft. Du kan selv tilpasse, om din Bellini skal være mere sød eller sur.
- Fyld champagneglas en tredjedel op med ferskenpure. Top forsigtigt op med prosecco. Pas på, det kan skumme let og flyde over. Serveres med det samme.
- Du kan købe puré af hvide ferskener. Modne nektariner kan også bruges, men det får ikke præcis den samme fine smag.



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