

Bellini

Forkæl dig selv med en sprudlende Bellini!

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

Glas: Riedels Veritas Champagne

Pynt: Appelsinskal

Ingredienser:

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



Fremgangsmåde

- Skold ferskenkerne og træk skindet af dem. Fjern stenene og purér ferskenkerne 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.

Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Bellini

Bellini-cocktailen er en forfriskende og elegant cocktail med rødder i det italienske køkken, lavet med prosecco og ferskenpuré eller nektar. Den blev skabt af Giuseppe Cipriani, grundlæggeren af Harry's Bar i Venedig i 1930'erne. Cocktailen er opkaldt efter den italienske renæssancemaler Giovanni Bellini, hvis arbejde havde en lyserød nuance - præcis ligesom den lækre cocktail. Den har sidenhen vundet stor popularitet verden over som en luksuriøs og velmagende cocktail.

Hvis du gerne vil have en alkoholfri Bellini, kan du bruge danskvand i stedet for prosecco. Eller alkoholfri bobler.

Hvis du derimod gerne vil have din Bellini lidt stærkere, kan du tilsætte vodka. Så får du en Bellini Martini.

Næste gang du ønsker at forkæle dine smagsløg med en forfriskende, herligt frugtig og elegant cocktail, skal du overveje en velmagende Bellini. Skål!



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