

Sangria de España.

Ett enkelt recept på en riktigt klassisk och god karaff med sangria.



1 KARAFF

Bål

Sangria de España

Ingredienser:

- 1 L Don Simon Sangria
- 1 apelsin
- 1 citron
- 1 äpple

Gör så här:

1. Tvätta apelsin, citron och äpple noga.
2. Skär i valfritt stora bitar.
3. Håll upp Don Simon Sangria i en karaff eller skål.
4. Blanda ner frukten i karaffen/skålen. Har du tid kan sangrian få dra i kylan några timmar, med det är inte nödvändigt. (Frukten drar till sig en del av alkoholen när den får stå men smaken förändras inte nämnvärt.)
5. Tillsätt is vid servering och toppa varje glas med lite is.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Don Simon Sangria, 1 liter

Systembolagsnummer: 2424

84,00 kr

Don Simon Sangria har en fruktig och kryddig doft med inslag av apelsinskal, körsbär, kanel och citron. Fruktig, kryddig, söt smak med inslag av apelsin, kanel, mörka körsbär och citron.

Servera vid 8-10°C som sällskapsdryck.

Se också



Sangria de Cava.

Här får du ett litet tips på hur du enkelt kan hotta upp din sangria.

[Läs mer](#)



Sangrito - Sangria Mojito.

Sangria kan serveras på många sätt. Varför inte testa en variant på Mojito?

Läs mer

Utskrift