

Så blandar du bäst till en Mimosa.

Mimosa är en fräsch, klassisk och mousserande drink som avnjuts främst under sommaren och till brunchen. Men vilket är det perfekta förhållandet mellan juice och mousserande vin? Och vilket slags mousserande är bäst?



Mimosa är en enkel drink som görs på hälften apelsinjuice och hälften mousserande vin. Vissa föredrar en blandning av 2/3 mousserande och 1/3 juice, fast då får vi istället en drink som heter "Buck's Fizz", vilket också kan föra tankarna till en brittisk popgrupp med samma namn. Hur man än föredrar att blanda är förstås en smaksak.

Vilket slags mousserande passar bäst till Mimosa?

Det idealiska bubblat till en Mimosa är fräscht och fruktigt, gärna med en liten restsötma som lyfter fram fruktigheten i vinet. Cava fungerar i regel utmärkt som Mimosa-mousserande. Pata Negra Cava Organic är ett exempel på en riktigt bra cava till ändamålet. Det har en fin fruktighet som bärs upp av en försiktig fruktsötma.

Champagne är annars vanligt förekommande i en Mimosa. Champagne tenderar dock att sakna samma fruktighet som cava. Det kan också ses som slöseri då prislappen för Champagne nästan alltid är väsentligt högre än för cava.

Apelsinjuice med eller utan fruktkött?

Färskpressad apelsinjuice är alltid att föredra. Men det är såklart en smaksak om man föredrar den med eller utan fruktkött. Nackdelen med juice med fruktkött är att det lägger sig på kanten runt glaset vilket förstör det estetiska intrycket av din Mimosa.

Om du pressar din juice själv, se till att kyla ner den ordentligt i kylan i ett par timmar innan du blandar Mimosa. Detsamma gäller för det mousserande vinet. Ställ in det i kylan dagen innan eller kyl det med is och vatten en halvtimme innan servering.

Våga ta ut svängarna

Nyckeln till en god Mimosa är juicen. Apelsinjuice är både sött och syrligt, men det är även t.ex. blodapelsin som därför också passar utmärkt i en Mimosa. Juice på t.ex. mango är söt men saknar syran, så om du vill använda mangojuice bör du addera lite citronjuice i blandningen. Var inte rädd för att experimentera!

Vilket slags glas ska du använda till Mimosa?

Det klassiska är ett högt champagneglas. Dessa är snygga, trendiga och gör att drinken sticker ut lite från andra drinkar.

Här hittar du recept på Mimosa ->



Pata Negra Cava Organic

Systembolagsnummer: 78440

79,00 kr

En trevlig cava med inslag av gula äpplen, päron, citrus och nybakt bröd. Smaken är ganska torr men den lilla restsötman i vinet hjälper till att lyfta de fina fruktiga inslagen. Det är ett mycket bra val när du ska blanda Mimosa.