

Frozen rosé - frosé.

Superenkel och fräsch cocktail för varma sommarkvällar. Men, du behöver lite förberedelse tid för att frysa rosévinet, så preppa gärna dagen innan du vill göra din frosé.



2

Cocktail

Frosé

Ingredienser:

375 ml rosévin
1/2 dl sockerlag
1/2 dl vodka
3 msk saft från färsk lime

Gör så här:

1. Frys in rosévinet i iskuber. Det går också bra att hälla direkt i en zip-lock bag (1l.) som du fryser in till en sorbet.
2. Mixa isbitarna av rosévin i en blender tillsammans med sockerlag, limesaft och vodka.
3. Servera i vackra glas.



Spara i lista

CHILL OUT Shiraz Rosé California

Systembolagsnummer: 3105

219,00 kr

CHILL OUT är en fruktig rosé med smak av hallon, persika, körsbär och blodapelsin. God i denna rosédrink men passar även till lättare rätter med ljust kött, sallader och grillad fisk.

Se också



Tilltugg till rosé - rädisor med ostdipp och spett med rökt karré.

Linnéa har gjort tilltugg som passar perfekt till ett glas rosé. Rädisor med ostdipp och spett med frukt, mozzarella och vedrökt karré.

[Läs mer](#)



Så väljer du rätt rosévin.

Rosévin blir alltmer populärt och inte bara något vi dricker under sommarmånaderna. Här får du en guide kring hur du väljer rosévin utefter mat, tillfälle och sammanhang.

Läs mer



Frozen Strawberry Daiquiri

Daiquirin kom till för över 100 år sedan runt en malmgruva på Kuba. Här ger vi dig en modernare och ännu godare variant på den klassiska drinken. Nämligen en Frozen Strawberry Daiquiri!

Läs mer

Utskrift