Mimosa

Ingredienser



♥ 3 dl champagne/musserende vin
♥ 3 dl appelsinjuice

Fremgangsmåte

Hell iskald champagne i glasset. Hell over kald appelsinjuice. Legg eventuelt en liten bit appelsin i glasset.

Server straks!

Tips

♥ Det skal ikke være isbiter i Mimosa, så sørg for at både champagnen og appelsinjuicen er skikkelig kald. Også glassene kan settes i kjøleskapet en stund i forkant, slik at de blir kalde.

♥ Bruk appelsinjuice av god kvalitet, men helst uten fruktkjøtt.

♥ Man skal som sagt egentlig bruke champagne i en ekte Mimosa, men andre varianter bobler kan også brukes, slik som fransk crémant, italiensk prosecco eller spansk cava.

♥ Vil du ha litt kraftigere smak, kan du tilsette en liten skvett (2-4 cl per glass) appelsinlikør (f eks. Grand Marnier).

♥ Se også **Mimosa med pasjonsfrukt**, **Poinsettia (Mimosa med tranebær)** og **Bellini** (som lages med ferskenpuré).

♥ **Mimosa Mocktail**: Vil du lage en alkoholfri variant, kan du bytte ut musserende vin med alkoholfrie bobler, farris eller annet kullsyreholdig vann eller brus.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mimosa