Punsj med rom, ananas og jordbær



Ingredienser

- ♥ 1 hel ananas
- ♥ 400 g jordbær
- ♥ 200 g bringebær
- ♥ 3 lime
- ♥ 1 appelsin
- ♥ 1 liter ananasjuice
- ♥ 2 dl grenadine (se tips)
- ♥ 3,5 dl mørk rom
- ♥ 1 liter sitronbrus
- ♥ 0,5 liter farris
- ♥ masse isbiter (se tips)

Fremgangsmåte

Finn frem en stor glassbolle og øse.

Rens ananas og skjær i biter. Skyll jordbærene og del også de i mindre biter. Skjær 1 lime i mindre biter. Bringebærene kan brukes hele.

Press saften av 2 lime og appelsinen. Ha saften i bollen. Legg i den oppskjærte frukten og bærene.

Fyll opp med ananasjuice, grenadine og rom.

Rør om og spe med sitronbrus og farris til det blir temmelig fullt i bollen.

Rett før servering legger du store isbiter i punsjen. Ha også isbiter i glassene du vil bruke.

Bruk en øse til å helle punsjen i glass - og ønsk gjestene dine velkommen! □□

Tips

♥ Smak deg til det blandingsforholdet du liker. Du må dessuten tilpasse mengdene til hvor stor serveringsbolle du har. Husk på at du må beregne plass til masse isbitene. Du kan enkelt fylle opp med mer sitronbrus (f eks Sprite, og det går også fint å bruke Solo eller annen appelsinbrus) og mer frukt og bær.

♥ Grenadine er alkoholfritt, men brukes ofte i drinker. Fås kjøpt i enkelte matbutikker (jeg har blant annet kjøpt dette hos Meny) og nettbutikker som selger drinkutstyr. Flasken på bildet har jeg kjøpt i Sverige.

♥ Rom kjøpes på polet. Jeg liker brun rom, men det går like bra med hvit rom. Ønsker du å lage en alkoholfri punsj, er det bare å sløyfe rom og erstatte den med mer av de øvrige ingrediensene.

♥ Du bør bruke store isbiter som ikke smelter så raskt. Et tips i stedet for å bruke store isbiter er å lage en stor isblokk som du legger i bollen. Isblokken kan du lage ved å fylle en melkekartong eller en isboks med vann og sette i fryseren i forkant.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/punsj-med-rom-ananas-og-jordbaer