



## Rosé Sangria

### Ingredienser

- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 1 sitron, presset saft
- ♥ 1 appelsin
- ♥ 1 fersken
- ♥ 200 g jordbær
- ♥ 60 g bringebær
- ♥ 1 dl Cointreau appelsinlikør (se tips)
- ♥ 1 flaske rosévin (søt og musserende, se tips)
- ♥ isbiter



### Fremgangsmåte

Start gjerne med å koke opp sukker og vann i en liten kjele, slik at sukkeret løser seg opp. Sett i kjøleskapet slik at sukkerlaken blir kald.

Finn frem en stor mugge, frukt, bær og de øvrige ingrediensene.

Hell den kalde sukkerlaken i muggen. Tilsett presset sitronsaft.

Skjær appelsinen i skiver og deretter i små biter. Skjær fersken på midten, fjern stenen, og skjær den deretter i små biter. Skjær også jordbærene i mindre biter, mens bringebærene kan beholdes hele. Ha fruktbitene i muggen.

Tilsett Cointreau og bland godt sammen. Hell så rosévin i muggen.

Fyll opp muggen med isbiter. Rør rundt og server!

## Tips

- ♥ Bruk helst en type søt og musserende rosévin når du lager denne sangriaen. Det trenger ikke å være en dyr type.
- ♥ Cointreau er en appelsinlikør som gir frisk og god smak til denne sangriaen. Du kan alternativt bruke Grand Marnier.
- ♥ Sukkerlake laget av sukker og vann kan være greit å lage opp i større porsjoner og oppbevare i kjøleskapet. Brukes til flere typer drinker, se innlegget om [Simple syrup](#) her på Det søte liv.
- ♥ Tilpass mengdene til størrelsen på muggen du har. Jeg har her en nokså stor mugge. Det kan være greit å ha en ekstra mugge tilgjengelig, slik at du eventuelt kan fordele mengden på to mugger.
- ♥ Dette er blandingsforholdet som jeg har kommet frem til at jeg liker aller best. Jeg liker at sangriaen er nokså søt og fruktig. Du kan selvfølgelig selv tilpasse blandingsforholdet til det du foretrekker.
- ♥ Sangriaen kan varieres med ulike typer frukt og bær. Fersken kan for eksempel bytte ut med nektarin eller aprikos. Prøv også å tilsette røde druer eller moreller (fjern i så fall morellstenene).
- ♥ Se også oppskrift på klassisk [Sangria](#), og også [Tinto de verano](#), som er en populær, men enklere spansk, rødvinsbasert sommerdrikk.
- ♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinken skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/opskrift/rose-sangria>