



WEERDSE WITTE SANGRIA

Voor een gezellige BBQ of een gezellige zomeravond met 6 tot 8 (volwassen) personen: Meng in een grote kom:

- 2 flessen witte fruitige wijn;
- 1 fles stassen perzik 0%;
- 200 ml Cointreau;
- 60 gram suiker.

Dit geheel goed roeren totdat alle suiker is opgelost. Voeg er dan naar believen aan toe:

- 2 sinaasappels , in dunne kwart schijfjes gesneden;
- 2 appels , in dunne kwart schijfjes gesneden;
- 2 limoenen , in dunne gehalveerde schijfjes gesneden;
- 1 citroen , in dunne kwart schijfjes gesneden;
- 150 gram aardbeien, in plakjes gesneden;
- $\frac{1}{4}$ gele meloen, in bolletjes;
- 150 gr pitloze druiven in kwartjes of in de helft gesneden afhankelijk van de grootte
- 6 takjes verse rosemaryn (kunnen nadien dienen als versiering in het glas).

Laat minimum 1 uur tot 2 uur rusten in de koelkast zodat de citrussmaak en de rosemaryn in de sangria kunnen trekken.

Heeft een frisse smaak. Vul de glazen met voldoende fruit en serveer met decoratieve prikker.