Frosé alias frozen rosé - en forfriskende sommerdrink på rosévin

Frosé er en lækker slush-ice cocktail for voksne. Den stammer fra New York og er et kæmpehit i USA. Jeg har udviklet min egen version af denne læskende sommerdrik, så du nemt kan lave den derhjemme. I min opskrift forbereder jeg næsten alt, så det er supernemt, når gæsterne kommer.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 døgn + 15 minutter
Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 flaske tør og meget frugtig rosévin med en intens farve
- 2,5 dl vand
- 2,5 dl sukker
- 1 vaniljestang
- 2 håndfulde jordbær
- Ca. 1 dl citronsaft (1-2 citroner)
- Skal fra 1 citron (enten revet eller i tynde strimler)
- 6 isterninger
- 6 glas, gerne med stilke

Pynt:

- Sugerør
- 6 friske jordbær
- Evt. nogle frosne frugter, fx vindruer eller jordbær

Sådan laver du Frosé

Fremgangsmåde

Til denne ret anbefaler vi

Centifolia Rosé
La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig
Varenr. 1518336

Arrogant Frog Rosé
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1520336

Arrogant Frog Rosé
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1520336

Centifolia Rosé
La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig
Varenr. 1518336

Dag 1:
Smag på rosévinen og hæld den i en stor, flad bøtte, som kan komme i fryseren. Frys rosévinen i et døgn. Pga. alkoholen vil rosévinen ikke fryse helt, men blot krystallisere (ligesom granité).

Lav også siruppen, så den er kold, når den skal blendes i drinken. Flæk vaniljestangen og kog den sammen med vand og sukker til en sirupkonsistens – ca. indtil væsken er blevet halveret. Lad det afkøle. Rens og skær jordbærrene og kom dem i siruppen. Mos jordbærrene ned i siruppen med en gaffel, så de afgiver al deres gode frugtsmag. Opbevar siruppen på køl med de mosede jordbær og vaniljestang i.

Dag 2:

- Lav strimler / riv citronskallen.
- Pres citronen og gem saften.
- Si siruppen for at fjerne jordbær og vaniljestang. Da jordbærrene også afgiver væske, skulle du gerne ende med ca. 3 dl siet sirup. Start med ca. 1,5 dl. Gem resten af siruppen, til når du smager til.
- Forbered de 6 glas, pynt evt. glaskanten med et jordbær og kom evt. nogle frosne frugter i hvert glas for at holde drinken kold på en varm dag.
- Blend alt sammen grundigt: de 6 isterninger, den frosne rosévin, 1,5 dl sirup og start med ½ dl citronsaft.
- Smag til og tilsæt evt. mere citron eller sirup. Blend igen.
- Hæld din slush-wine i hvert glas, drys godt med revet citronskal (det smager herligt sammen) og sæt et sugerør i.

Så er det straks ud i det gode vejr for at nyde dine drinks med vennerne!

Tip 1: Hav altid en bøtte med frossen rosévin klar i fryseren i løbet af sommeren! Så kan du hurtigt og spontant lave denne superlækre drink, når solen titter frem og temperaturen stiger! Lav evt. dobbeltportion sirup. Den er også god på vaniljeis.

Tip 2: Du kan sagtens bruge de frosne rosékrystaller som topping på en dessert, fx som topping på vaniljeis serveret med skiver af jordbær, hindbær og fersken. Bemærk adults-only da alkoholen stadig er til stede.

Tip 3: Lav evt. en børneversion med hyldeblomstsaft granité i stedet for rosévinen og med jordbær-vanilje sirup og masser af pynt. Da denne saft vil fryse mere, end rosévinen gør, kan du udelade isterningerne ved blendingen.

Se alle vores rosé-vine her.