



GENERELL

Vit Sangria

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Det här är en lätt och vinnande sangria som passar väldigt bra till fisk- och kycklingrätter. Och för att vara ärlig så fungerar ananas på burk lika bra som färsk.

- Jag har svårt att vänta på att få mixa upp den här och hälla i ett stort glas medan jag sitter i min solstol - snabbare än du säger "Buenos dias!"



INGREDIENSER

- 5 st stjärnanis
- 3 st kanelstänger
- 750 ml spanskt vitt vin
- 1 burk ananasringar, i bitar
- 2.25 dl persikolikör
- 2 st kiwis
- 1 st mango

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala, kärna ur och dela kiwin och mangon i bitar.
- 2** Blanda ihop kanel, frukt och stjärnanis i en tillbringare. Häll på likör och vitt vin. Blanda om.
- 3** Låt sangrian stå i kylan i 2-3 timmar och servera den kall. Om du vill, lägg i lite is innan servering.