



GENERELL

Julig juicesangria

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **6**



Bjud på ett uppfriskande och vackert bål innan det mättande julbordet dukas fram! Öväntat och garanterat uppskattat.



INGREDIENSER

1 liter blodapelsinjuice
2 clementiner
2 lime
2 dl frysta granatäppelkärnor
0.5 kruka citronmeliss, blad
50 cl ginger ale

GÖR SÅ HÄR

1

Häll juicen i en bålskal. Skiva clementiner och lime och lägg i bålen tillsammans med granatäppelkärnor, is och citronmeliss. Toppa med Ginger Ale. Tips! Frys gärna in isbitar med frukt i att toppa julbålen med.