



ingrediënten (voor 16 tot 18 glazen)

- 2 grote sinaasappelen met dunne schil
- 1 pond kleine rijpe aardbeien
- 90 gram basterd suiker
- 1 fles Rijnwijn
- 1 fles Sekt

Voor de garnering

- blaadjes kruizemunt

Bereiden

Schil met een dunschiller de met water schoon geborstelde sinaasappels, maar zorg ervoor dat er geen witte deeltjes meekomen, want deze zijn bitter. Pers de sinaasappelen uit, (gebruik ca 1 dl) en doe ze met de schillen in een kom. Was de aardbeien zorgvuldig, laat ze uitlekken en haal de kroontjes af.

TIP : Doe dit in deze volgorde want anders verliezen ze te gauw smaak. !!!!

Doe de uitgelekte aardbeien in de kom, bestrooi ze met de suiker en giet de Rijnwijn erover. Giet er vlak voor het serveren de gekoelde Sekt of andere mousserende wijn bij en meng deze voorzichtig met de bowl. Proef nu de bowl, doe er zo nodig wat suiker bij. Of een beetje suikerstroop of sinaasappelsap. Leg voor de garnering enkel blaadjes kruizemunt bovenop de glazen.