

ingrediënten (voor ongeveer 30 glazen)



- 12 grote verse rode of roze rozen
- 2.1/2 dl water
- 150 gram suiker (naar smaak)
- 2 flessen zoete witte wijn
- 2 flessen mousserende Rijnwijn
- enige druppels rozenwater

Voor de garnering

- rozenblaadjes

Bereiden

Pluk de bloemblaadjes van de rozen. Was ze onder koud stromend water en schud ze droog. Doe ze in een stevige kom en kneus de blaadjes (niet te hard) met een houten lepel, om ze meer te laten geuren. Kook in 5 minuten een dunne stroop van het water en de suiker en giet deze over de rozeblaadjes. Laat dit 15 minuten trekken. Doe er 1 fles van de niet mousserende wijn bij en laat dit een half uurtje afgedekt staan. Druk van tijd tot tijd de rozenblaadjes wat uit.

Giet het mengsel door de zeef in een bowlkom en doe er de andere fles niet mousserende wijn bij. Laat de bowl goed koud worden in de koelkast, evenals de 2 flessen mousserende Rijn of Moeselwijn. Giet er vlak voor het serveren de mousserende wijn bij en voeg er enige druppels rozenwater bij.

Garneer elk glas met enkele roze blaadjes.