



Skøn & boblende spritz med Limoncello



(8) BEDØMMELSER

Limoncello bruges traditionelt som en frisk afslutning på et godt måltid. Men den friske citronsmag gør sig også godt i en aperitif, som i denne lyse, boblende spritz. Her får du opskriften på en lækker perlende spritz med Limoncello:

Af: Mira Arkin
Foto: Chris Tonnesen

18. APR. 2022 | OPSKRIFT | ALT FOR DAMERNE

alt.

1 DRINK | ARBEJDSSTID: 5 MIN

Ingredienser

Det skal du bruge:

2 cl Limoncello

2 cl hvid sød Vermouth

1 cl citronsaft

10 cl Prosecco

isterninger, citronskive, appelsinskive og
rosmarinkvist til servering

Sådan laver du en Limoncello Spritz

1 Fyld et stort glas med isterninger.

- 2 Hæld Limoncello, Vermouth og citronsaft i og top med Prosecco.
- 3 Pynt med citron- og appelsinskive og en kvist rosmarin, du lige giver et klaps inden, så de æteriske olier fra bladene bliver frigivet.



Frisk, lys og boblende: En skøn spritz med Limoncello

TIP: Du kan erstatte Vermouth med koncentreret hyldeblomstsaft for en mere blomstret version.

Verdens fem mest solgte cocktails

Skønne sommerfavoritter

Iskold rabarbermojito

Frisk citrus-spritzer med Aperol

Skøn cocktail med hyldeblomst: Sådan laver du en hyldeblomst-martini

Klassisk mojito

Spritz med rosé og vodka