

Scroppino

Monte Scroppino is een geweldig recept gebaseerd op een oud Venetiaans recept van champagne, wodka en een geheim soort citroenijs. Sinds enige jaren is het een hit in de familie nadat broer Victor het heeft "ontdekt". Russische doeltreffendheid en spumante in symbiose gepresenteerd. Heerlijk als vooraf, tussendoor of achterafje.

Ingrediënten: -sap van 1 citroen -suiker -500 gram citroensorbetijs -200 ml wodka -1 fles mousserende wijn (bijv. prosecco of vin mousseux chardonnay brut, 750 ml) -8 champagnecoupes.

1. Schenk het citroensap op een schoteltje en strooi wat suiker op een tweede schoteltje.
2. Druk de champagnecoupes omgekeerd in het citroensap en daarna in de suiker, voor een mooi randje op het glas.
3. Zet de besuikerde glazen een half uur in de vriezer.
4. Laat het ijs iets zachter worden.
5. Schep het ijs in een grote kom en schenk er de wodka en wijn bij.
6. Klop het geheel met een garde tot een schuimige drank.
7. Verdeel de cocktail snel over de coupes en serveer onmiddellijk.
8. Het opschuimen kan natuurlijk ook gebeuren in de aloude slagroomsput of Kidde (gebruik dan twee gaspatronen).

*originele
Spoon = altijd met citroen.*