

Frozen rosé med jordbærsirup

1 fl.	Rosé vin
1.5 dl	Vand
2 dl	Sukker
1 hel	Vaniljestang
250 g	Jordbær
2 stk.	Citroner, saft herfra
1 god håndfuld	Isterninger



Fremgangsmåde

- Hæld roséen i et stort fad eller anden bakke med kant og stor overflade. Kom den i fryseren i mindst 6 timer, gerne natten over
- Kom sukker og vand i en gryde og kog det op indtil sukkeret er opløst. Rør i det undervejs og tag derefter gryden af varmen
- Rens jordbærerne og halver dem
- Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud med en lille kniv. Kom jordbærerne, vaniljekorn og den tomme vaniljestang ned i gryden og lad det hele trække i mindst 30 minutter, gerne natten over i køleskabet
- Placer en sigte over en skål og hæld sukkersiruppen med jordbærerne gennem sigten, så du får en klar sirup, med en dejlig smag af jordbær og vanilje
- Tag nu den frosne rosé ud af fryseren og kom den i en blender sammen med siruppen, citronsaft og en håndfuld isterninger
- Sæt hele blandingen i fryseren igen i 20- 30 minutter, så den får lov til at sætte sig. Konsistensen skal minde om slush-ice
- Fordel nu din frozen rosé i glas og server. Pynt evt. med ekstra jordbær eller lidt citronskal

