



## Vores have bugner af modne kirsebær:

de smager vidunderligt som forfriskende sommerfrugt, og de er fulde af C-vitaminer og antioxidanter.

Prøv at fryse nogle kirsebær uden stik og med sten – de er geniale som isterninger i et glas mousserende vin

## Opskrift: Kirsebær isterninger

Kirsebær med sten men uden stilk, skylles og kommes i en frysepose  
Ligges i fryseren natten over

Åben f.eks. en flaske C&G **Secco Rosé** som allerede har en skøn smag af skovbær, granatæble og kirsebær. Eller en flaske C&G **SEKT Pinot Brut** for en hvid udgave.

Hæld op i flotte glas og servér med kirsebær isterning – serveringstemperatur 8-10 grader

Skål og god sommer!

