**Sangria 0,0 % alcohol**

rode alkoholvrije merlot wijn

citroensiroop zonder suiker

sinaasappel

seizoensfruit

kaneelstokje

takje verse munt

Giet een fles alcoholvrije merlot wijn in een sangriakan. Voeg daaraan toe: het sap van 3 sinaasappelen, een borrelglas suikervrije citroensiroop en een kaneelstokje. Je kan de smaak verfijnen door meer of minder siroop toe te voegen.

Vul de kan aan met geschilde en ontvliesde stukjes appelsien. Je kan er ook gesneden seizoensfruit aan toevoegen zoals aardbeien, perziken en een zoete appel.

Roer goed om en zet de kan een nachtje in de koelkast. Dat is essentieel om het fruit zacht te laten worden en de smaken ervan goed te laten mengen met die van de andere ingrediënten.

Giet de sangria in glazen half gevuld met gebroken of blokjes ijs. Schep er wat fruit bij en werk af met verse munt en een schijfje sinaasappel.