**Sangria met Licor 43**

sinaasappelen
perziken
rode Rioja wijn
Licor 43
kaneelpoeder

*Facultatief:*

citroen
witte rum
rietsuikersiroop
cava of bruiswater

Schil een paar sinaasappelen en snijd ze in stukken. Ontpit een paar rijpe perziken en snijd ze in stukken. Pers een paar sinaasappelen uit en giet het sap in een brede diepe kookpot.

Schep er het fruit bij. Giet er nu naar believen Licor 43 bij en roer alles goed om. Kruid met een beetje kaneelpoeder, maar overdrijf niet. De smaak ervan moet subtiel aanwezig zijn, maar mag zeker niet overheersen. We maken tenslotte geen glühwein. Vul aan met Spaanse rode wijn van goede kwaliteit.

Dat is de basisbereiding. Die gaat afgesloten de koelkast in voor minstens 2 uur, maar liefst langer.

Je kan een eigen mix maken met toevoeging van witte rum, schijfjes citroen en suikersiroop. Bruiswater of zelfs cava kan net voor het opdienen toegevoegd worden.

Doe dan net voor het opdienen voldoende ijsblokjes bij de bereiding en laat nog al roerend even verder koelen. Vul een typische sangria-kan met fruit en sangria. Leg in elk glas een ijsblokje. Giet de glazen vol, maar zonder het fruit! Waarom heeft een sangriakan anders een smalle ‘teut’ zou je denken? En ja, OK, op de foto heb ik toch wat fruit in m’n glas geschept. Er staat geen boete op…