



Ijsjes van rosé



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 1/2 deciliter rosé
2 1/2 deciliter wit druivensap
1 deciliter water
1 eetlepel citroensap (vers)
eetbare bloemen (of gedroogde lavendel)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de rosé met het druivensap, het water en het citroensap. Vul ijsjesvormen voor 1/3 met dit mengsel.
- 2.** Voeg eetbare bloemen toe en zet in de diepvriezer.
- 3.** Vul de vormen voor 2/3 en voeg opnieuw bloemen toe.
- 4.** Laat 30 minuten invriezen en herhaal.
- 5.** Zet daarna minstens 8 uur in de diepvriezer.