

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.**