

# Sangria varianten [www.karindans.nl](http://www.karindans.nl)

## Sangría variant

- 1 fles rode wijn.
- $\frac{3}{4}$  liter spa lemon.
- 1 borrelglas bacardí.
- 1 borrelglas cointreau.
- 1 borrelglas cognac.
- 1 borrelglas pisang ambon.
- (4-5 eetlepels) suiker naar smaak.
- 1 blik vruchtjes op sap.
- 2 kaneelstokjes.

## Sangría de Sevilla

Ingrediënten voor  $1\frac{1}{2}$  - 2 [l] sangría

- 1 [l] donker rode Spaanse wijn.
- $\frac{1}{2}$  [l] Fanta lemon. Eventueel Spa lemon of Spa citroen.
- 1 Appel.
- 2 Perziken.
- 1 Sinaasappel.
- 1 Citroen (eventueel)
- 1 Borrelglaasje Cointreau.
- 1 Borrelglaasje jenever.
- 1 Borrelglaasje cognac (Brandy).
- 1 schepje tot  $\frac{1}{4}$  [kg] suiker.
- 1 Kaneelstokje.

## Bereiding

Het fruit in kleine stukje snijden. Dit toevoegen aan de wijn en limonade. Het kaneelstokje in het vocht hangen. (Het schijnt trouwens hoofdpijn te veroorzaken... dus niet te veel) Sterke drank toevoegen. Alles bewaren in koelkast (bijvoorbeeld onderste groentela) Na 1 tot 5 dagen smaak (zoet) aanpassen met suiker.



## Champagne-sangria

Ingrediënten voor circa  $1\frac{1}{2}$  - 2 [l] champagne-sangria

- 1 [l] champagne.
- 1 blikje Fanta lemon.
- 1 blikje Sprite.
- 1 Appel.
- 2 Perziken.
- 1 Sinaasappel.
- 1 Citroen (eventueel)
- 0.3 [l] cognac.
- 0.3 [l] Cointreau.
- 0.3 [l] Martini Bianco.
- Scheut Granadine.
- 1 schepje tot  $\frac{1}{4}$  [kg] suiker.
- 1 Kaneelstokje.

## Bereiding

Het fruit in kleine stukje snijden. Dit toevoegen aan de wijn en limonade. Het kaneelstokje in het vocht hangen. Sterke drank toevoegen. Na 1 tot 4 dagen smaak (zoet) aanpassen met suiker.

## Sangria variant

### Ingrediënten

- 1 deel rode wijn.
- 1 deel Cassera (Sprite, 7-up).
- $\frac{1}{16}$  deel rode Martini.
- $\frac{1}{16}$  deel Brandy.
- $\frac{1}{16}$  deel "43" (Grand Marnier).
- Fruit: Sinaasappel met schil, Citroen.
- IJsblokjes om het geheel te koelen.

## Sangria variant

*1 fles vino tinto, 1 sinaasappel, 1 citroen in plakjes gesneden, 1 in paartjes gesneden appel, 100 gr suiker, 1 dl cognac, 1 dl sinaasappel likeur,  $\frac{1}{2}$  liter bronwater.*

## Budget sangría

Ingrediënten voor circa 50 glaasjes

- 5 flessen goedkope rode wijn, van de Aldi of AH.
- 2 [l] flessen Fanta lemon. Eventueel Spa lemon/citroen.
- 3 appels met schil.
- 5 Sinaasappel zonder schil.
- 1 Citroen zonder schil.
- 2-3 grote blikken perzikken, idem van de Aldi of AH, lekker goedkoop. Het sapkan ook worden gebruikt.

Is er nog wat geld over? Een fles sterke drank: vodka, Brandy of rum toevoegen om alcoholpercentage op te voeren.

Bereiding

Belangrijk circa 5 dagen van te voren alles bereiden.

Op de dag zelf proeven en eventueel aanvullen met frisdrank of suiker om het geheel te zoeten. Tot slot geheel koelen of jsblokjes toevoegen om het geheel te koelen.



## Sangría variant

- 4 flessen rode wijn (0.75 [l]).
- 4 sinaasappelen, in stukjes gesneden.
- 2 citroenen, in stukjes gesneden.
- 1 eetlepel suiker.
- 1 [l] sinasappelsap.
- 1 ½ kop Gin (of cointreau).

## Sangria Mexicana

Ingrediënten voor 4 personen

- sap van 3 limoenen.
- sap van 3 sinaasappelen.
- $\frac{3}{4}$  [l] droge rode wijn.
- 3 eetlepels sinaasappellikeur.
- 3-5 eetlepels suiker.
- 1 sinaasappel.
- 2 perziken.
- $\frac{1}{2}$  ananas.

Bereiding:

Roer de sappen, wijn, likeur en suiker door elkaar. Boen de sinaasappel schoon en snij in dunne schijfjes en dan doormidden. Ontvel de perziken en snijd ze klein. Snijd vruchtvlees van ananas in stukjes. Schep dit door de wijn. Laat een paar uur in trekken. Schenk de Sangria in longdrink glazen.

- American sangría
- Sugar
- Cinnamon (sticks)
- Fruits (recommended: apples, bananas, pear, kiwi)
- Alcoholic drinks:
  - Vodka
  - Gin
  - Martini Bianco
  - White Rum
  - Cointreau
  - Liquor 43
  - Brandy
  - Ponche
  - Fruit liquors
- Ice cubes

Algorithm:

First you need a big container to make & mix it in. Anything is good, just big. Now a ladle that allows you to taste the sangria while you are mixing everything (the greatest moment).

## Sangría variant

- 1 [l] rode landwijn
- 1 glaasje likeur (grand marnier, triple sec o.i.d.)
- 1 glaasje gin
- 1 glaasje cognac
- 2 eetlepels suiker
- $\frac{1}{4}$  [l] vers geperst sinaasappelsap
- enkele partjes citroen
- stukjes sinaasappel
- stukjes banaan
- ijsblokjes

Doe alles bij elkaar en laat de verschillende smaken op elkaar inwerken.

Ingrediënten:

- 2 theelepels basterdsuiker
- sap van 1 citroen
- sap van 1 sinaasappel 1 sinaasappel, in dunne plakjes
- 1 citroen, in dunne plakjes
- 1 limoen, in dunne plakjes
- ijsblokjes 1 fles rode wijn, gekoeld

Bereidingswijze:

Meng de suiker, citroen en sinaasappelsap in een grote mengfles tot alle suiker is opgelost. Doe het fruit erbij, de wijn en flink wat ijs. Goed roeren en opdienen in grote wijnglazen. Serveertips: ijskoud opdienen.