Mansikkakuplajuoma

|  |  |
| --- | --- |
| 6 ANNOSTA/ [Munaton](https://yhteishyva.fi/listaus/Munaton), [Kasvisruoka](https://yhteishyva.fi/listaus/Kasvisruoka), [Gluteeniton](https://yhteishyva.fi/listaus/Gluteeniton), [Laktoositon](https://yhteishyva.fi/listaus/Laktoositon), [Maidoton](https://yhteishyva.fi/listaus/Maidoton)/VALMISTUS USEITA TUNTEJA | |
| 2 ps (á 250 g) | Kotimaisia pakastemansikoita |
| 3 rkl | Juoksevaa hunajaa |
| 1 rkl | sitruunamehua |
| LISÄKSI | |
| 1 pulli (0.75 litraa) | Kuohuviiniä tai 0.75 litraa sitruunalimonadia |
| * Anna mansikoiden sulaa kohmeisiksi. Soseuta marjat sauvasekoittimella. Lisää hunaja ja sitruunamehu. * Kaada sose jääpalamuotteihin. Jäädytä pakastimessa noin 4 tuntia. * Laita sosekuutiot laseihin. Kaada kuohuviiniä tai sitruunalimonadia päälle juuri ennen tarjoilua. | |

