



Mimosa

Ingredienser

- ♥ 3 dl champagne/musserende vin
- ♥ 3 dl appelsinjuice

Fremgangsmåte

Hell iskald champagne i glasset. Hell over kald appelsinjuice. Legg eventuelt en liten bit appelsin i glasset.



Server straks!

Tips

- ♥ Det skal ikke være isbiter i Mimosa, så sørg for at både champagnen og appelsinjuicen er skikkelig kald. Også glassene kan settes i kjøleskapet en stund i forkant, slik at de blir kalde.
- ♥ Bruk appelsinjuice av god kvalitet, men helst uten fruktkjøtt.
- ♥ Man skal som sagt egentlig bruke champagne i en ekte Mimosa, men andre varianter bobler kan også brukes, slik som fransk crémant, italiensk prosecco eller spansk cava.
- ♥ Vil du ha litt kraftigere smak, kan du tilsette en liten skvett (2-4 cl per glass) appelsinlikør (f eks. Grand Marnier).
- ♥ Se også [Mimosa med pasjonsfrukt](#), [Poinsettia \(Mimosa med tranebær\)](#) og [Bellini](#) (som lages med ferskenpuré).

♥ **Mimosa Mocktail:** Vil du lage en alkoholfri variant, kan du bytte ut musserende vin med alkoholfrie bobler, farris eller annet kullsyreholdig vann eller brus.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mimosa>