



Kir royale

Ingredienser

- ♥ 15 ml (1 ss) crème de cassis
- ♥ 90 ml champagne
-
- ♥ 1 bjørnebær (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Hell solbærlikøren i glasset.

Fyll opp med champagne (litt og litt for å unngå at det bruser over).

Legg et bjørnebær i glasset og server straks, mens drinken er sprudlende.

Tips

- ♥ Det er ikke nødvendig å måle opp eksakte mengder solbærlikør og champagne. Bare hell litt solbærlikør i glasset først og fyll opp med champagne.
- ♥ Sett gjerne glassene en stund i kjøleskapet så de blir kalde før du bruker dem. Champagnen bør også være kjøleskapskald.
- ♥ Solbærlikør (Crème de cassis) kjøpes på polet. Det samme gjelder selvfølgelig for champagnen.
- ♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Driker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.
- ♥ **Faux Kir royale:** Lag en alkoholfri variant ("Falsk Kir royale") ved å bytte ut solbærlikør med solbærsirup og champagne med alkoholfrie bobler.



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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kir-royale>