



PUNCH AUX RASIN AVEC APÉRISTICKS KAMBLY

Préparation: 10 minutes

Ingédients

pour 1 litre/pour 4 personnes (un verre de 2,5 dl chacune)

- beaucoup de glace
- 500 g de raisins de différentes couleurs
- 0,5 l de jus de raisin clair
- 0,5 l de ginger ale
- En option : menthe poivrée fraîche ou mélisse citronnée
- Un paquet d'ApériSticks Pomme de Terre & Romarin et un paquet d'ApériSticks Betterave

Préparation

Le punch peut être versé dans un grand récipient (contenance de 1,5 litre), mais aussi individuellement dans des verres en quantités plus petites.

1. Verser une quantité généreuse de glace dans le contenant (gros cubes ou glace pilée)
2. Laver le raisin, détacher les grains et les ajouter aux glaçons
3. Verser le jus de raisin et le ginger ale dans le contenant
4. Ajouter éventuellement un peu de menthe poivrée fraîche ou de mélisse citronnée
5. Verser le punch dans des verres et servir avec des ApériSticks Kambly

Astuce:

Pour que le punch ne soit pas trop dilué, il est également possible d'utiliser des glaçons congelés en acier inoxydable ou en stéatite. Ou d'ajouter 500 g de raisins congelés.

Astuce:

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter des morceaux de pomme ou de poire en plus des raisins ou servir des brochettes de fruits.