

**BENODIGDHEDEN:** voor 1 stuk

- 1 kleine ananas
- 1 zoete meloen
- 2 sinaasappelen
- 1 komkommer
- 1 citroen
- 2 stervruchten
- 1 bakje aardbeien of rode aalbessen
- 3 eetlepels fijne suiker
- 3 flessen champagne of schuimwijn
- 1/2 groene chartreuse \*
- 25cl. maraskijnlikeur \*
- ijsblokjes
- muntblaadjes

**FOTO:****BEREIDING:** 30 minuten + 1 uur voorbereiding

- Maak de vruchtenschoon en snij ze in partjes of bolletjes, verwijder alle pitten.
- Doe ze in een grote kom en overgiet met de chartreuse en de marasquin, strooi de suiker bij en laat 1 uur trekken.
- Leng net voor het uitschenken aan met de goede gekoelde champagne of schuimwijn, voeg een handvol ijsblokjes bij en garneer met muntblaadjes.
- Voeg rood fruit op het laatst bij, zeker als het diepvriesfruit is. Het oogst anders snel minder fris

**ADVIES:**

- Chartreuse: Is een kruidenlikeur op basis van onder meer, melisse, engelwortel, kaneel, foelie, en saffraan. De 'Verte' (groene) heeft een hoger alcoholgehalte dan de zoetere gele variant (chartreuse jaune).
- Maraskijnlikeur: (marascino of marasquin) een kleurloze likeur op basis van marasquinkersen