

# Rosé Cocktail

## ROSÉ COCKTAIL

5 CL. MARTES SANTO SKOVBÆR

10 CL. ROSÉVIN

2 CL. LIQUEUR DE ROSE, VEDRENNE

**PYNT: ROSER**

Kom knust is i et glas  
Hæld Gin, Rosévin & Rosélikør i glasset.  
Pynt med hoveder af frosne roser.

**TIP:** Frosne rosenhoveder  
Skyl rosenhovederne i koldt vand,  
tag nogle små beholdere og læg hovederne i,  
fyld derefter koldt og kogt vand i beholderne til  
det dækker hovederne.

Læg dem i fryseren et par timer.  
Så har du de skønneste isterninger med roser.

