

# SteviJa Kir Royal

## Ingrediënten

*SteviJa Kir Royal is een mix van droge champagne (brut) met een scheutje zelfgemaakte 'Crème de Cassis' geserveerd in een hoog, slank champagneglas*

(voor 4 personen)

- 100 ml jenever of brandewijn
  - 25 ml zwarte bessensap (Betuwe)
  - 15 druppels SteviJa Fruitsiroop Blackcurrant<sup>®</sup>
  - 10 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup> (opgelost in twee eetlepels heet water)
  - 1 fles Champagne Brut (gekoeld)
- 
- 4 champagneglazen



## Bereiding

Bereid de 'Crème de Cassis' door alle ingrediënten m.u.v. de champagne te mengen. Neem een champagneglas en schenk de Crème de Cassis erin. Vul het glas aan met champagne. De verhouding 'likeur – champagne' is 1/5 : 4/5. Naar eigen smaak kan dit natuurlijk met meer of minder likeur worden gemaakt.

### Tip:

Vervang voor een alcoholvrije cocktail de jenever en de champagne door een mix van 50% druivensap en 50% bruisend mineraalwater