

KIR ROYAL

Voor **1** persoon

3 cl Crème de Cassis
Champagne of Cava of Prosecco of schuimwijn BRUT)

Gebruik hiervoor Champagnefûten.

Crème de Cassis is een bloedrode, bijna zwarte likeur op basis van zwarte bessen en komt oorspronkelijk uit de omgeving van Dijon.

Door de Bourgondische priester, Félix Kir die burgemeester was van Dijon van 1945 tot 1968 werd het drankje ongekend populair.

Hij hield ervan de witte wijn uit de streek, die soms nogal zuur was, te mengen met de likeur. Omdat hij zo gek was op het drankje, werd het zelfs het officiële aperitief op het gemeentehuis.

Schenk eerst 3 cl crème de cassis in een hoog Champagneglas.
Vul aan met gekoelde Champagne

Voor de afwerking: eventueel een bevroren druif of framboos of een gewone Maraschinokers.