

Mojito

Man mener, at Mojito i sin tid blev brugt på Cuba til at helbrede syge. Man brugte en form for moonshine sammen med mynte, lime og sukkersirup. Da piraterne ankom til Cuba erstattede de den cubanske moonshine med rom, og Mojitoen begyndte at tage form som den drink, vi kender og elsker i dag. Faktisk elsker vi den så meget, at den i 2013 var den mest populære drink i verden.

Det skal du bruge:

5 cl hvid rom

1-3 tsk rørsukker alt efter behag

1 frisk lime, skåret i både

Friske mynteblade, 8-12 blade

Knust is

Evt. sukkersirup

Sådan gør du:

Kom mynte, halvdelen af limebådene og rørsukker i et glas og brug en muddler til at støde det godt sammen. Sukkeret skal næsten opløses helt. Hæld rom i glasset, rør godt rundt og fyld derefter glasset med knuste isterninger. Top op med danskvand og pynt med mynteblade og lime. Hvis cocktailen ikke er sød nok, kan der efterhældes med sukkersirup. Drinken kan få et tropisk twist og gøres mere grøn i farven ved at tilføre moset kiwifrugt.