



Rum & Cola / Cuba Libre

Rum & Cola er en cocktail, der blev skabt i Cuba i begyndelsen af 1900-tallet, da Coca-Cola begyndte at blive importeret. Rum & Cola, der består af hvid rum og cola, er i dag en af de mest populære cocktails i verden.

Rum & Cola laves typisk i et high ball glas med masser af is og en skive lime til. Den kan dog varieres med mørk rum i stedet for hvid rum. Man kan også tilsætte lidt limesaft, og så får man den variant af Rum & Cola, der kaldes Cuba Libre eller Cubata. I mere kreative varianter indgår også bitters, absint eller grenadine.

Det skal du bruge:

4 cl Fionia White Rum

10 cl Naturfrisk Cola Cool

Evt. 1 cl limesaft

Isterninger

Pynt med en båd eller skive lime

Sådan gør du:

Fyld et highball glas med isterninger. Fyld først rum og derefter cola i glasset og rør rundt. Pynt med en båd eller skive lime. Der kan evt. tilsættes lidt limesaft, hvis man vil gøre cocktailen mere frisk og syrlig.