

# Piña Colada

En cocktail der oser af sol og sommer, men som drikkes året rundt

Glas: Riedel Highball glas

Pynt: Ananas

## Ingredienser:

- 4 cl lys rom
- 3 cl kokossirup
- 10 cl ananasjuice
- 2 cl frisk limejuice
- Ananas til pynt
- Isterninger

## Fremgangsmåde

- Hæld alle ingredienserne over i en shaker med is og shake i ca. 10 sek.
- Strain over i et glas med is.
- Pynt med ananas.



## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

Gå ikke glip af gode tilbud, events og spændende nyheder.



---

## Lidt historie om Piña Colada

På trods af store uenighed om hvem der opfandt Piña Coladaen, blev den i 1978 proklameret som værende Puerto Ricos helt egen national drink. Det skulle ifølge mange være piraten Roberto Cofresí, som lavede en cocktail, der indeholdt kokosnød, ananas og hvid rom og gav den til sin skibsbesætning for at højne deres moral. Det er alkohol ofte blevet brugt til gennem tiderne. Caribe Hilton Hotel hævder dog, at Ramón "Monchito" Marrero skabte Piña Coladaen i 1954, da han var bartender på hotellet. Ifølge Hilton slog Marrero sig fast på opskriften, da han mente, at den fangede Puerto Ricos sande natur og essens.

Uanset hvem der opfandt den, er det en ualmindelig lækker drink!



**VINSPECIALISTEN**  
**H.J. HANSEN VIN A/S**

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, [vin@hjhanzen.dk](mailto:vin@hjhanzen.dk), Ring på +45 6312 82 00