

Mojito Nieddu

Mojito Nieddu er en cocktail blandet med Silvio Cartas spiritus.

Ingredienser

- ½ lime i både
- Ca. 2 tsk rørsukker
- En håndfuld mynteblade
- 30 ml hvid rom
- 20 ml lakridslikør
- Dansk vand

Fremgangsmåde

- I et glas tilføj limebåde, rørsukker og mynteblade. Brug en mortar til at frigøre saft og aroma.
- Fyld glasset 1/3 med isterninger.
- Tilføj hvid rom og rør rundt.
- Tilføj lakridslikør.
- Top med dansk vand.
- Tilføj en stilk mynte i cocktailen for en lækker, frisk Mojito Nieddu.



Hvem er Silvio Carta?

Silvio Carta er et italiensk spiritus brand med over 60 års erfaring. Silvio Cartas vin og spiritus produceres i Sardinien i middelhavsklima og deres brede sortiment inkluderer Vermouth, vin, gin, Aspid Spritz, Bitteroma og et udvalg af likører, bl.a. populære Limonello. Se alle vores opskrifter med Silvio Carta spiritus nedenfor, og læs mere om brandet.



VINSPECIALISTEN

H.J. HANSEN VIN A/S

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