

Mojito

En cubansk nydelse i en af dens mange varianter

Pynt: Myntekvist og lime

Ingredienser:

- 4 cl lys rom
- 1 teske rørsukker
- 4 limebåde (½ lime)
- 20 mynteblade
- 4 cl danskvand
- Knust is

Fremgangsmåde

- Muddle sukker og lime i et glas.
- Tag myntebladene i hånden mas dem mellem hænderne med to klap (de må ikke muddles med), og tilføj dem til glasset.
- Tilføj rommen til glasset.
- Fyld glasset helt op med knust is og rør det hele godt rundt.
- Top op med danskvand.
- Pynt med en kvist mynte og lime.



Mojito - den cubanske klassiker

Når man gerne vil have mest mulig smag ud af sine mynteblade, kan man i sin iver komme til nærmest at tæve løs på de grønne blade. Det skal du ikke. Din cocktail kan blive bitter, men hvad måske er værre, så vil du få små, grønne stykker til at sidde mellem tænderne og få dit smil til at se lidt dumt ud. Så vær lidt forsigtig med dem. Tricket er i stedet at slå dem hårdt mod hånden én gang. Så frigiver du de olier i bladene, du gerne vil have i din Mojito. Jo mindre myntebladene er, jo yngre og mere potente er de. Der er ikke nødvendigvis nogen grund til at bruge tusindevis af kroner på en fantastisk rom, men du vil absolut ikke fortryde alligevel at købe en rom af de bedre. Det er ligesom med madlavning: Jo bedre råvarer, du har, jo bedre bliver resultatet i sidste ende.

Du skal bruge knust is - almindelige isterninger bliver ikke det samme. Du kan enten knuse isen ved at lægge den mellem et viskestykke og så ellers banke løs med en hammer. Eller du kan købe isposer, der er lavet som knust is.



VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S