

Mojito

En cubansk nydelse i en af dens mange varianter.

Glas: Riedel Highbal

Pynt: Myntekvist og lime

Ingredienser:

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

Fremgangsmåde

- Muddle sukker og lime i et glas.
- Tag myntebladene i hånden og giv dem 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 dansk vand.
- Pynt med en kvist mynte og lime.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



Lidt historie om Mojito

Vigtigt!

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.

Hvilken mynte er bedst til Mojito?

Det er typen "spearmint". Heldigvis er det også den type, du kan finde i dit lokale supermarked.



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