

# Frozen Strawberry Daiquiri

Den populære cocktail i frossen forklædning.

Glas: Riedel Ouverture Water med stilk

Pynt: Limeskive el. Friske jordbær

## Ingredienser:

- 4 cl lys rom
- 3 cl frisk limejuice
- 4 cl jordbærsirup
- 10 frosne jordbær
- En skive lime til pynt, evt. friske jordbær



## Fremgangsmåde

- Hæld alle ingredienserne i en blender og blend godt.
- Hæld op i glasset og pynt med en skive frisk lime og evt. friske jordbær.

Tip: Hvis drinken bliver for tyk, kan du evt. fortynde med lidt vand danskvand.

## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

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



## Lidt historie om Frozen Strawberry Daiquiri

Den helt klassiske Daiquiri har fået sit navn fra minebyen Daiquiri på den sydøstlige spids af Cuba, hvor den blev opfundet. Under af den spansk-amerikanske krig fra april til august 1898 skabte den amerikanske minedriftstekniker Jennings Cox den senere berømte cocktail for at beskytte sine arbejdere mod gul feber. I begyndelsen af 1990'erne begyndte mange at tilføje jordbær (gerne frosne) til den originale Daiquiri, og den nu populære Strawberry Daiquiri havde set dagens lys.



VINSPECIALISTEN  
H.J. HANSEN VIN A/S