



Mojito

De frisse Cubaanse klassieker met limoen, munt en rum, lang en verkoelend over ijs. Ook heerlijk in een alcoholvrije versie.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
5'	1	Drank

Ingrediënten

1/2 limoen, in partjes
8 verse muntblaadjes
20 ml suikersiroop
20 ml vers limoensap
bruisend water of citroenlimonade om aan te vullen
ijsblokjes
40 ml witte rum (voor de alcoholische versie)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de limoenpartjes onderin een hoog glas en plet ze met een muddler of het uiteinde van een houten lepel zodat het sap vrijkomt.
- 2.** Wrijf de muntblaadjes even tussen je handpalmen om de aroma's los te maken en voeg ze toe aan het glas.
- 3.** Giet de suikersiroop en het verse limoensap erbij.
- 4.** Voeg voor de alcoholische versie de witte rum toe en roer kort om.
- 5.** Vul het glas met ijsblokjes tot bovenaan.
- 6.** Schenk bruisend water of citroenlimonade erbij tot het glas vol is.
- 7.** Roer voorzichtig om en garneer met een takje verse munt en een schijfje limoen.

Tip

Wrijf de munt enkel kneus tussen je handen, hak ze nooit fijn. Fijngeplette blaadjes lossen op in de drank en maken de mojito bitter.

Dranktip

Combineer de mojito met lichte tapas zoals olijven, chorizo of een frisse guacamole met tortillachips.