Jordbærmojito



Ingredienser

♥ 3 friske, søte jordbær
♥ 0,5 lime
♥ 3 ts sukker (se tips)
♥ 10 myntеblader
♥ 4 cl rom (se tips)
♥ 2 dl club soda (se tips)
♥ isbiter

Fremgangsmåte

Skjær jordbær i mindre biter og ha dette i glasset sammen med lime skjært i båter og sukker.

Press dette godt sammen med skje eller helst en morter, slik at sukkeret løser seg opp. Tilsett myntеblader og mos litt til slik at aromaen fra myntebladene blander seg med saft fra jordbær, lime og sukker.

Tilsett rom og rør rundt. Ha så i sodavann og isbiter. Rør raskt rundt.

Ha til slutt noen ekstra jordbærbiter i glasset og pynt med myntеblader og en skive lime.

Tips

♥ Jeg bruker her hvitt sukker og blank rom. Dersom du bruker brun rom og brunt sukker, får du kanskje enda bedre smak på drinken, men den vil bli mørkere i fargen.

♥ Jeg moser jordbær, lime og sukker sammen først til saftene blander seg godt og sukkeret løser seg opp. Jeg tilsetter myntebladene etterpå slik at de ikke skal bli helt moste.

♥ Sodavann er sprudlevann med nøytral smak. Kan erstattes med annet kullsyreholdig vann.

♥ Rom kjøpes på polet. Jeg bruker gjerne Havana Club 3 anos.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **ALKOHOLFRI JORDBÆRMOJITO:** Følg fremgangsmåten som anvist, bare dropp rom. Smak eventuelt til med litt ekstra sukker og lime. Da får du en herlig, sommerlig jordbær-mocktail.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaermojito