Limoncello Mojito



Ingredienser

♥ 10 myntеblader
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 1,5 ts brunt sukker
♥ 0,5 dl lys rom (se tips)
♥ 1 dl limoncello (se tips)
♥ 1 dl farris eller sodavann
♥ 5 isbiter

Pynt:
♥ sitronskive

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Ha myntеblader i et glass (som rommer ca. 4 dl). Tilsett presset saft fra en halv sitron. Press dette sammen med en morter (eller bruk en teskje). Tilsett brunt sukker og press videre, slik at aromaen fra mynte og sitronsaften blander seg med sukkeret (se tips).

Tilsett rom og limoncello. Bland sammen. Ha isbiter i glasset og fyll opp med farris eller annet boblevann. Rør raskt rundt i glasset.

Legg en sitronskive (og et sugerør) i glasset til pynt.

Serveres straks.

Tips

♥ Tilpass mengden på ingrediensene til hvor store glass du bruker. Jeg brukte her nokså store glass, som rommer ca. 4 dl.

♥ Vær litt forsiktig når du presser på myntebladene. Det er meningen å presse slik at aromaen fra myntebladene blander seg med sitronsaften og sukkeret, men ikke så hardt at myntebladene knuser for mye og blir til mos. Det skal helst være hele myntebladene igjen i glasset.

♥ Mynte er en krydderurt som får kjøpt i de fleste store matbutikkene.

♥ Jeg liker best å bruke brunt rørsukker når jeg lager Mojito. Alternativt kan du søte drinken med sukkerlake som lages ved å koke opp 1 dl vann med 100 g sukker (hvitt sukker eller brunt rørsukker). Smak til drinken med ønsket mengde sukkerlake (porsjonen holder til 2-3 drinker). Da får du en drink som blir helt uten sukkerkorn.

♥ Denne drinken inneholder lys rom som fås kjøpt på polet (du kan bruke for eksempel Bacardi eller Havana Club 3 anos).

♥ Limoncello er en italiensk sitronlikør som også kjøpes på polet (med mindre du har hjemmelaget limoncello □□). De søte småflaskene med Limoncello har jeg kjøpt i Italia.

♥ Mojito kan også varierer med ulike typer bær, se for eksempel **Bringebærmojito** og **Jordbærmojito**.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/limoncello-mojito