



## Mojito

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

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>1</b>	<b>Drank</b>

### Ingrediënten

- 1/2 limoen, in partjes
- verse muntblaadjes
- 2 cl suikersiroop
- 2 cl vers limoensap
- bruisend citroenwater om aan te vullen
- ijsblokjes
- 4 cl witte rum (voor de alcoholische versie)

### Bereidingswijze

1. Plet de limoenpartjes onderin een hoog glas zodat het sap vrijkomt.
2. Wrijf de muntblaadjes even tussen je handen om de aroma's los te maken en voeg ze toe.
3. Giet de suikersiroop en het verse limoensap erbij.
4. Voeg voor de alcoholische versie nu de witte rum toe.
5. Vul het glas met ijsblokjes.
6. Schenk het bruisend citroenwater erbij tot het glas vol is.
7. Roer kort om en garneer met een takje munt en een schijfje limoen.

**Tip**

Wrijf de munt enkel kneus, hak ze niet fijn, anders wordt de cocktail bitter door de fijngeplette blaadjes.