



Rhubarb Mojito

Man mener, at Mojito i sin tid blev brugt på Cuba til at helbrede syge. Man brugte en form for moonshine sammen med mynte, lime og sukkersirup. Da piraterne ankom til Cuba erstattede de den cubanske moonshine med rom, og Mojitoen begyndte at tage form som den drink, vi kender og elsker i dag. Faktisk elsker vi den så meget, at den i 2013 var den mest populære drink i verden.

I denne udgave har vi tilføjet Macarn Smooth Rhubarb for at give et lille twist til den klassiske cocktail.

Det skal du bruge:

- 5 cl lys Fionia Rom
- 4 limebåde
- 2 tsk rørsukker
- 6-8 mynteblade
- 10 cl Macarn Smooth Rhubarb
- Masser af knust is (fyld glasset halvt op)

Sådan gør du:

Limebåde, rørsukker og mynteblade puttes i et glas og moses godt sammen. Brug evt. en morter. Tilsæt rom og knuste isterninger. Fyld op med rabarbersodavand.