



## Daiquiri

Som det er tilfældet med mange drinks, er Daiquiris historie lidt rodet, og der findes flere forskellige versioner. Den mest populære går dog på, at Daiquiri er opkaldt efter en jernbane i Cuba. Her boede en amerikaner ved navn Jennings Cox, der arbejdede som mineingeniør i slutningen af 1800-tallet. Han fandt på at putte sukker og lime i den cubanske rom, da han ikke var vild med smagen ellers. I 1909 kom drinken til USA, hvor den hurtigt blev populær, og man begyndte at eksperimentere med flere forskellige versioner af drinken.

Daiquiri findes i mange forfriskende afskygninger med grundingredienserne lys spiritus (typisk hvid rom), lime, sukkersirup og masser af is. Den kan dog varieres med for eksempel vodka eller new make og tilføjes mange andre typer frugt.

### Det skal du bruge:

5 cl Fionia White Rum  
4 cl Macarn Sugar Sirup  
3 cl friskpresset limesaft  
Lime til pynt  
Isterninger

### Sådan gør du:

Fyld en shaker med isterninger, hvid rom, sukkersirup og limesaft. Ryst det godt og hæld over i et glas. Pynt evt. med lidt lime.

I stedet for hvid rom kan anvendes new make eller vodka.

I stedet for 3 cl limesaft, kan man anvende 1 cl limesaft og 4-6 cl appelsinsaft, tranebærsaft eller anden frisk saft, eller man kan blende frossen eller frisk frugt i cocktailen.