



Daiquiri

Den mest populære historie om Daiquiris oprindelse går 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. I 1909 kom drinken til USA, hvor den hurtigt blev populær.

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
2-3 cl Macarn Lime Sirup
Skive lime til pynt
Isterninger

Sådan gør du:

Fyld en shaker med isterninger, hvid rom og limesirup. Ryst det godt og hæld over i et cocktailglas. Pynt evt. med en skive lime.

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

Kan også i stedet for limesirup laves med sukkersirup og lime, appelsin tranebærsaft eller anden frisk saft, eller man kan blende frossen eller frisk frugt i cocktailen.