



# Nem jordbær mojito med eller uden alkohol

2 personer

## Ingredienser

Knust is

1 lime økologisk

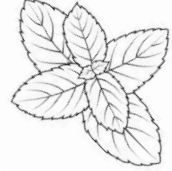
15 mynteblade

200 gram jordbær

2 teskefulde rørsukker

1 deciliter dansk vand koldt

(10 centiliter rom)



## Sådan gør du

1. Start med at lave knust is. Du skal bruge omkring 20 isterninger (afhængig af størrelse), som du lægger i en frysepose. Fold et viskestykke rundt om posen med isterninger, og giv dem en tur med kagerullen.
2. Fordel den knuste is i de to glas, og de skal være halvt fyldte med is.
3. Lime skylles og skæres ud i otte både, hvor du kommer fire i hvert glas. Klem eventuelt lidt af limesaften ud inden de kommes i.
4. Mynteblade lægges i glassene, og du kan mase dem med en ske mod glassets side, men det er ikke nødvendigt.
5. Hæld vand med brus i, en kold Pellegrino er perfekt til formålet her.
6. Nip jordbærerne og kom dem i en blender sammen med rørsukker, og blend dem.
7. Hæld de blendede jordbær i glasset.
8. (Kom så rom i, og her kan du både anvende lys og mørk rom. Afhængig af hvad du har i barskabet.)

## Tips

Anret med sugerør, friske mynteblade og eventuelt en ekstra båd lime. Serveres straks.

Som sagt kan du sagtens droppe rommen, og servere den skønne jordbær mojito som en alkoholfri drink.

De enkelte mængder af ingredienser kan også varieres efter dine egne ønsker.

