



GENERELL

Mango Mojito

Kock: **Todd English** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Mojitos! Det är svårt att föreställa sig en mer livlig och uppfriskande drink än denna.

För att göra en egen mangopuré så är det bara att slänga färska eller frysta mangobitar i en mixer och mixa tills det blir en jämn puré!



INGREDIENSER

2.25 dl färska myntablad
3.5 dl ljus rom
110 ml sockerlag
2.25 dl club soda
110 ml färsk limejuice
1.75 dl mangobitar

GÖR SÅ HÄR

1

Mixa mangobitarna i en mixer tills du får en mangopuré på 110 ml.

2

Lägg myntablad och sockerlag i en tillbringare, pressa bladen försiktigt med baksidan av en sked mot kanten av tillbringaren för att få ut mer smak. Tag sedan bort myntan med en hålslev.

3

Tillsätt nu mangopurén, rom, club soda och limejuice. Rör om ordentligt och servera med mycket is.

4

Garnera med färska myntablad och mangoskivor.