



GENERELL

Mojito 1919

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **1**

Vi fortsätter att blanda härliga sommarkröcker med Angostura 1919! Denna gång blev det en klassisk Mojito men som tack vara 1919 blev en av de bästa vi har smakat på.

Tonerna av choklad i Angostura 1919 träder fram på ett underbart sätt när den möter myntan i drinken. Karamellen och vaniljen blir en riktig fullträff tillsammans med limejuicen. Låt oss presentera Mojito 1919!



Detta inlägg är i samarbete med Angostura.



INGREDIENSER

6 centiliter angostura 1919
1.5 matsked rörsocker
1 stycken lime
mynta
krossad is
sodavatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär limen i mindre bitar och lägg tillsammans med socker och ca 8 myntablad i ett glas. Muddla med hjälp av en muddler eller tex. skaftet på en träslev tills socker och limejuice har blandats.
- 2** Fyll glaset med krossad is och häll sedan på romen. Toppa med sodavatten och rör om försiktigt. Servera genast!