

# MOJITO

## Benodigdheden:

witte rietsuiker  
Europese munt  
originiele Cubaanse witte rum (3 jaar)  
limoen  
ijs  
Angostura  
stamper en rietje

- \* 1 eetlepel witte rietsuiker in mojitoglas
- \* Stukjes van munttakje helemaal fijnstampen (stamper-crusher) in de suiker
- \* sap van 3/4 limoen toevoegen en een klein beetje spuitwater, daarna flink roeren tot suiker opgelost is
- \* Ruim gecrushed ijs toevoegen, vervolgens witte rum (van 3 jaar oud) toevoegen (ong 50 ml; naar smaak)
- \* tot bijna aan de rand vullen met spuitwater
- \* Muntblaadjes een beetje scheuren en onder het ijs mengen
- \* 3-tal druppeltjes Angostura toevoegen, nog even doorroeren
- \* Afwerken met een mooi kop-takje munt en boven in het ijs steken, rietje en stamper bijsteken...  
(Eventueel een dun schijfje limoen in glasrand steken)

Alles zo koud mogelijk serveren

Hoeveelheden aanpassen aan eigen smaak en grootte van glas