

Sofe Mojito (Indische variant)
(aanrader; echt eens proberen!)

Doe 15 à 20 blaadjes (geen stengels) munt in mojitoglas
1 theelepel rietsuiker over de blaadjes strooien en met de muddler
(stamper) de suiker in de muntblaadjes "krassen" (zachtjes wrijven,
draaien)
4,5 cl rum (liefst 3jaar gerijpt op eiken vaten)
2 cl suikerwater (kan je zelf maken door 1 deel suiker en 1 deel water even
op te koken)
4 cl vers limoensap
Snij een partje limoen, knijp dat uit en laat de rest in het glas liggen
Vullen met gecrushed ijs tot bijna boven, goed roeren
De rest van het glas vullen met crushed ijs en 2 coctail-lepeltjes Pastiche
bijvoegen (naar smaak)
Nog eens goed doorroeren en versieren met een "boeketje" muntkopjes
Even knijpen in de blaadjes zodat alle aroma's loskomen
afwerken met een 3-tal steranijsjes
Rietje erin en klaar!
CHEERS

Mojito (origineel)

15 à 20 blaadjes (geen stengels) munt in mojitoglas
1/2 theelepel rietsuiker op de blaadjes strooien en met de muddler
(stamper) de suiker in de muntblaadjes "krassen" (zachtjes wrijven,
draaien)
5 cl rum
Snij een partje limoen, knijp dat uit en laat de rest in het glas vallen
2 cl vloeibare suiker (suikersiroop) toevoegen
4 cl verse limoensap
vullen met gecrushed ijs
roeren
decoreren met topjes muntblaadjes
Even knijpen in de blaadjes zodat alle aroma's loskomen
Rietje erin...
CHEERS!