



Recept

Virgin mojito

Gek op mojito, maar liever een non-alcoholische cocktail? Deze virgin mojito is een heerlijk verfrissende mocktail op warme dagen!

INGREDIENTEN VOOR 1 PERSOON

verse munt (+ extra voor de afwerking)	4 blaadjes
rietsuiker	1 kl
limoen (bio, + een beetje extra voor de afwerking)	1
ijsblokjes	
rietsuikersiroop	½ kl
sputwater	

BEREIDING

- 1 Doe de muntblaadjes in een groot glas met de suiker en de rietsuikersiroop. Stamp met een houten stamper, met draaiende bewegingen, tot de blaadjes gekneusd zijn en je de munt goed ruikt. (Je kunt de rietsuikersiroop ook weglaten, maar de rietsuikerkorreltjes zelf zullen bij het stampen niet helemaal oplossen en blijven onderaan in het glas zitten. De rietsuikersiroop zorgt ervoor dat het hele drankje zoet smaakt.)
- 2 Rol het limoentje stevig over het keukenwerkvlak heen en weer. Hierdoor komt er meer sap vrij. Pers de limoen en giet het sap bij in het glas. Roer om en laat een minuutje staan, zodat de smaken goed kunnen vermengen.
- 3 Vul het glas tot boven toe met ijsblokjes (of crushed ijs, als je dat lekkerder vindt). Overgiet met spuitwater, werk af met een rietje en wat extra limoen en munt en serveer.