

Virgin Mojito / Virgin Mojito



Boodschappenlijstje

takjes munt (20 gram)
3 eetlepels bruine basterdsuiker
150 ml vers limoensap (+/- 8 stuks)
1 limoen extra, om te serveren
ijsblokjes naar smaak
1 liter gekoeld mineraalwater
pakje bevroren bosvruchten

Zo maak je vier Virgin Mojito's

Pers de 8 limoenen en snij 1 limoen in schijfjes.
Pluk de blaadjes van de munt en doe ze in een grote kan.
Bestrooi de muntblaadjes met de suiker.
Giet het limoensap erover, plet de muntblaadjes en los de suiker op.
Voeg het ijs toe en schenk het koude mineraalwater erover.
Proef of je de mojito wat zoeter wil, roer er dan eventueel nog wat suiker door.
Doe de schijfjes limoen in de kan, voeg er een handvol bosvruchten aan toe en serveer gelijk.

Gelukkig nieuwjaar!

Virgin Mojito / Virgin Mojito



Shopping list

sprigs of mint (20 grams)
3 tablespoons soft brown sugar
150 ml fresh lime juice (+/- 8 pieces)
1 extra lime, to serve
ice cubes to taste
1 liter of chilled mineral water
a packet frozen forest fruit

How to make four Virgin Mojitos

Juice the 8 limes and cut 1 lime into slices.
Pick the mint leaves and place them in a large pitcher.
Sprinkle the mint leaves with the sugar and pour over the lime juice.
Stir everything together with a wooden spoon, crush the mint leaves and dissolve the sugar.
Add the ice and pour over the cold mineral water or bitter lemon.
Taste to see if you want the mojito a little sweeter, then add some sugar if necessary.
Place lime wedges in the pitcher and a handful of frozen berries and serve immediately.

Happy New Year!