



Cucumber Mojito

Een klassieke mojito met een frisse twist van komkommer. Licht, sprankelend en heerlijk op een warme dag — de perfecte mix van munt, limoen en zoet.

Wat heb je nodig:

- 50 ml Bacardi
- 10 ml suikersiroop (Monin)
- 15 ml komkommersiroop (Monin)
- 2 tl bruine suiker
- 3 limoenpartjes
- Een paar blaadjes verse munt
- Dunne plakjes komkommer
- Ijsblokjes
- Spa rood (of bruiswater)



Bereiding:

1. Doe de limoenpartjes en bruine suiker in een glas en kneus ze zachtjes zodat het sap vrijkomt.
2. Voeg de suikersiroop, komkommersiroop en munt toe.
3. Schenk de Bacardi erbij en vul het glas met ijs.
4. Vul aan met spa rood en roer zachtjes door.
5. Garneer met munt en een lint van komkommer.

Cheers!