

Rose en Strawberry Mojo

Dit is een alcoholvrije variant op een mojo; een soort punch op basis van rum. De combinatie van rozen en aardbeien is er een om te onthouden. De zoete, bloemige smaken passen perfect bij elkaar, en tillen dit drankje samen met de muntsiroop naar een hoger niveau. Het limoensap maakt dit drankje extra fris.

Geen wonder trouwens dat die twee zo goed samengaan: de aardbeienplant is namelijk lid van de rozenfamilie!

Menugang: Bijgerecht

Type gerecht: Drankjes

Aantal personen: 1

Bereidingstijd: 5 minuten

Dit is een alcoholvrije variant op een mojo; een soort punch op basis van rum. De combinatie van rozen en aardbeien is er een om te onthouden. De zoete, bloemige smaken passen perfect bij elkaar, en tillen dit drankje samen met de muntsiroop naar een hoger niveau. Het limoensap maakt dit drankje extra fris.

Geen wonder trouwens dat die twee zo goed samengaan: de aardbeienplant is namelijk lid van de rozenfamilie!

Bereidwijze

1. Doe crushed ice in een longdrinkglas.
2. Giet er de aardbeiensiroop en muntsiroop op.
3. Voeg de blaadjes munt en het limoensap toe.
4. Giet er een scheutje rozenlimonade bij.
5. Roer stevig zodat het drankje gekoeld wordt.
6. Serveer met een takje munt, een paar rozenblaadjes en een halve aardbei.

Ingrediënten

- 20 ml Agropošta aardbeiensiroop
- 20 ml Agropošta muntsiroop
- 5 blaadjes munt
- 30 ml limoensap
- Fentimans rose lemonade
- crushed ijs

accessoires

- Longdrinkglas