



Iskold rabarbermojito

Iskold rabarbermojito - stærkt vanedannende...

plate 4 DRINKS

Af Lone Kjær 17. apr. 2020

INGREDIENSER

1 lime

4 små kviste frisk rosmarin

knust is

mørk rom

danskvand

Rabarbersirup:

300 g rensede rabarber

1 dl vand

3 kviste frisk rosmarin

rørsukker

Sådan laver du rabarbermojito

1. Skær lime i kvarte, og fordel i fire glas sammen med rosmarin. Top med knust is, mørk rom og danskvand efter smag.
2. Tilsæt rabarbersirup, og rør rundt. Server straks.
3. **Sådan laver du rabarbersirup til rabarbermojito**
Den søde sirup kan også bruges til desserter, i drinks eller over en portion vaniljeis.
4. Skær rabarberne i små stykker a 1 cm, og skyl dem godt. Kom rabarberne i en gryde med vand og rosmarin, og kog ved svag varme i ca. 10 min. Tag gryden af varmen, og si rabarberne fra.
5. Afmål saften. Kom rabarbersaft og en tilsvarende mængde sukker i en gryde, og kog ind til en sirup.
6. Pas endelig på med ikke at koge siruppen for længe, da den ellers bliver for tyk.