

Cocktail med grape

Opskrift til 4 glas

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

4 minutter

Samlet tid

15-20 min i alt

Ingredienser

- 1 bundt frisk mynte
- 4 spsk. sukker
- 1 dl vand
- 2 grapefrugter
- 8 isterninger
- 4 cl lys rom
- fyld op med dansk vand i hvert glas
- Grapeskiver og frisk mynte til toppen

Sådan gør du

1. Start med at lave myntesirup: kom mynte, sukker og vand i en gryde og varm op. Lad det småkoge i 10 minutters tid til det bliver tykt (uden låg). Rør undervejs, så det ikke brænder på. Når det tyknes, sies blandingen – så bladene sorteres fra. Kom din sirup i en shaker.
2. Pres alt saften ud af grapefrugterne ned i en skål. Si også dette over i shakeren (bare så du ikke får frugtkød med)
3. Kom isterninger og rom her i, låg på og ryst så godt.
4. Fordel det i 4 glas og top med dansk vand i den mængde du synes, så du har til kanten. Vi brugte 1-2 dl i alt.
5. Pynt med skiver af grape og frisk mynte.