

## Cocktails met kruiden!

Cocktails zijn een echte trend. De nieuwe hype is cocktails met kruiden.

Iedereen kent de Cubaanse Mojito met mint. Maar wat dacht u van cocktails bereid met basilicum, lavendel of kaneel? Er zijn heel veel mogelijkheden. Zo combineert basilicum heel goed met een cocktail waar veel citroen in zit. Terwijl hysop weer heerlijk is met een cocktail van vruchten zoals perzik of bessen. Hieronder zijn twee recepten van cocktails waar kruiden in worden gebruikt. Dit ter inspiratie.

### Recept voor een Mojito

#### Ingrediënten

2 delen witte rum

1 deel sodawater

Sap van een ½ limoen

3 eetlepels rietsuiker

6 blaadjes mint

1 takje mint

4 ijsblokjes

Doe de rietsuiker, limoen, de blaadjes mint met een beetje sodawater in een glas en stamp dit licht zodat de sappen vrijkomen en de suiker oplost. Voeg daarna de ijsblokjes toe en giet hierover 2 delen witte rum en de rest van het sodawater. Tot slot voegt u het takje mint toe en de cocktail is klaar.

