



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI

HUNAJAINEN MOJITO

AINEKSET KAHDELLE

- 1 dl vettä
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 rkl ruskeaa sokeria
- 3 limeä (luomu)
- soodavettä (eli hiilihapotettua vettä)
- jäitä
- tuoretta minttua
- halutessasi terästys valkoisella rommilla

Pyörittele limet pöytää vasten kämmenellä, jolloin mehut irtoavat paremmin.

Kiehauta pienessä kattilassa desi vettä, purista kahden limen mehu sekaan. Makeuta hunajalla ja ruskealla sokerrilla. Laita hunajaliemi jäähtymään jääkaappiin. Siivuta jäljellä oleva lime ohueksi. Revi muutamia mintunlehtiä ja pyörittele niitä kämmenien välissä hetki, jolloin aromit alkavat irrota lehdistä.

Täytä lasit jäillä, mintunlehdillä ja limesiivuilla. Jaa jäähtynyt hunajaliemi lasisiin, terästä halutessasi ja lorauta lopuksi soodavettä päälle. Sekoita hyvin ja tarjoile hunajainen mojito heti, ennen kuin jäät ehtivät sulaa.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

