

A Cuban heart

1 tsk. Rørsukker
1,5 cl limejuice
3 cl Havana Club Anejo 7 anos
12 cl tranebærjuice
3 cl Havana Anejo 7 anos
Isterninger

Tag et long drink glas, put sukker, lime juice, tranebærjuice, isterninger og slut af med rom og rør rundt, pynt med en limeskive og en drinkpind.



Frozen Daiquiri Mulata

10 cl mælk
3 cl kaffelikør (kahlua)
3 cl baily's
3 cl Havana Anrjo 7 anos
1 tsk. vaniljesukker
Chokoladesovs
1½ dl isterninger

Put alt i en blender og blend godt. . Hæld chokoladesovs langs siden af et cocktailglas og hæld massen op. Server gerne med sugerør/ske



Bloody Cubanito

1,5 cl limejuice
Salt
1 dråbe Tabasco sauce
1 knsp. Worcestershire sauce
Tomatjuice
3 cl Havana Anejo 7 anos

Fortsat: Put isterninger i et long drink glas, tilsæt rom, krydderier og til sidst tomatjuice. Pynt evt. med en citronskive og en stængel bladselleri.



Hot Daiquiri

1 tsk. rørsukker
2 cl Frisk limejuice
6 cl. Havana Anejo 7 anos
1 Cayenne Chili

Put alt i en shaker med is, ryst og server i cocktailglas. Chilien ligger selvfølgelig i glasset som pynt!



Old Rose Daiquiri

1 tsk. rørsukker
1 cl lime juice
2 cl Jordbærsirup
3 cl Havana Anejo 7 anos
2 friske jordbær
1½ dl isterninger

Put alt i en blender sammen med is og blend i 30 sek. Server i et cocktailglas med et jordbær som pynt på siden

Godt råd: Køb en god shaker, et par målebægre og nogle sirupper. Køb gerne færdiglavet limejuice. Skal du lave mange cocktails kan du evt. bede om en pose is på en bar. Det er vigtigt at have nok is...

Cuban Ginger

2 cl. Æblelikør
12 cl. Ginger Ale
3 cl. Havana Anejo 7 anos
Isterninger

Tag et long drink glas, put isterninger, æblelikør, rom og tilsæt til sidst ginger ale og rør rundt. Pynt med frisk lime og drinkspinde.



Golden Apple

1 tsk. Karamel sirup
2 cl æblelikør
3 cl Havana Anejo 7 anos
5 cl æblejuice

Kom alt i en shaker med isterninger, og server i et cocktailglas. Skræl nogle grønne æbler på forhånd, læg dem i vand og pynt nu med dem på kanten som en spiral med et lille stykke af skralden i drinken.



Pina Colada

15 cl. ananas juice
2 cl. Kokossirup
5 cl piskefløde
3 cl Havana Anejo 7 anos
Isterninger

Put alt i en shaker med isterninger. Server i et cocktailglas el. long drink glas med isterninger. Pynt med et stykke ananas på siden (hvis du har)

Anejo Reserva

En blød blanding, blandet af mange forskellige romfade for at opnå en kraftfuld smag med en let aroma. Den har smagsvarianter som kakao, kaffe, tobak og krydderier, og karakteriseres ved dens runde og bløde facon.

Noter: pære, mild tobak og markante noter fra træ.

Den kan nydes ren, sammen med is, eller som luksusrom til cocktails

La Floridita

1,5 cl. Limejuice
1 cl Maraschino likør
2 cl. Grapefrugtjuice
6 cl. Havana Blanco Anejo

Alt blendes med knust is og servers i cocktailglas, med et rødt cocktailbær i bunden.



Mojito

Ca. 10 friske mynteblade, gerne på stænglen
2-3 tsk rørsukker
2 tsk. Presset FRISK limejuice
6 cl Havana Blanco Anejo
Dansk vand
Isterninger

Tag mynteblade, sukker og limejuice og knus det sammen i et long drink glas. Fyld glasset en 1/3 med isterninger, hvorefter man fylder op med dansk vand. Server med en drinkpind.

Cuban Coffee

2 dl varm stærk cubansk kaffe
6 cl Havana Anejo 7 anos
¼ guldbarre med orangesmag
Flødeskum el mælkeskum på toppen
Chokoladedrys

Læg Chokoladen i et stort vinglas, tilsæt rom, herefter kaffe og fløde. Pynt toppen med revet chokolade og appelsinskal. Server med sugerør.

Godt råd: prøv dig frem med opskrifterne. Tilsæt evt. mere el. mindre rom. Invester i nogle rigtige cocktailglas så det ser pænt ud. De kan med fordel købes billigt i IKEA.....