

## De meest legendarische



### Original Bacardi mojito

#### Een beetje geschiedenis

In 1596 zet piraat Francis Drake voet in Cuba en laat er het recept achter van een cocktail genaamd Draque. In 1862, gelijktijdig met de commercialisering van de allereerste langdurig op vaten gerijpte witte rum, Bacardi Superior, transformeert deze ruige piratendrank zich tot een evenwichtige en verfrissende cocktail. De Mojito lidde betovering betekent is geboren.

#### Bereiding

- Neem een glas en stamp hierin een in kwartjes gesneden halve limoen samen met 2 lepels suiker.
- Voeg 10 blaadjes munt toe en stamp alles opnieuw fijn zodat de aroma's goed vrijkomen.
- Voeg de helft van het gemalen ijs toe en 5 cl Bacardi Superior.
- Meng alles.
- Vul het glas met de rest van het gemalen ijs.
- Voeg een beetje sodawater toe en versier met een takje munt.

#### Alcoholvrije variant: de Crystal Green Mojito van het Softel

- Laat 10 cl groene thee trekken in een theepot.
- Neem een langdrinkglas, vul het met een in kwartjes gesneden halve limoen, 8 blaadjes munt, enkele stukjes gember, 2 cl komkommersiroop en stamp alles fijn.
- Voeg gemalen ijs toe.
- Vul het glas verder aan met de afgekoelde groene thee. Meng alles.
- Versier met een takje munt.



### Cuba Libre

#### Een beetje geschiedenis

In 1898, tijdens de onafhankelijkheidsstrijd van de Cubanen tegen het Spaanse regime, introduceerden de Amerikaanse troepen Coca-Cola op het eiland. Dit drankje werd al snel populair. Om de overwinning van het Amerikaanse leger te vieren, bestelde de kapitein Russel een Bacardi Rhum met Coca-Cola en een schijfje limoen. Alvorens te drinken, heft hij het glas op en bevrjdt Cuba: « Por Cuba Libre! »

#### Bereiding

- Vul een langdrinkglas met ijsblokjes.
- Giet er 5 cl Bacardi Reserva bij.
- Pers een kwart limoen in het glas en laat er het uitgeperste partij in zitten.
- Voeg liskoute Coca-Cola toe en meng goed.
- Versier met een kwartje limoen.



### Hemingway Daiquiri

#### Een beetje geschiedenis

De romanticus Ernest Hemingway maakte zijn cocktails graag sterk. Tegen het eind van de jaren '50 bezocht hij vaak de bar La Floridita in Havana, waar hij zijn befaamde Daiquiri's dronk. Hij drong er echter op aan dat de barman een paar aanpassingen deed; aangezien hij diabeticus was, dienden zijn cocktails suikervrij te zijn. In het geval van de Papa Doble vroeg hij stevast een dubbele dosis rum, vandaar de naam.

#### Bereiding

- Neem een shaker en meng hierin 5 cl Bacardi Superior, 1 cl limoensap, 2 cl pompelmoessap en 1 cl Maraschino.
- Serveer in een champagneglas en versier met een marasquinkers.

