

## **Black Mojito - en läcker twist på klassikern**

**Kraken var ett enormt havsmonster i den skandinaviska folktron, en åtta- eller tioarmad bläckfisk som kunde dra med sig skepp och besättning ner i djupet. Kraken är också en amerikansk spritproducent som står bakom den omåttligt populära The Kraken, en mörk karibisk rom från Trinidad & Tobago och som smaksatts med en uppsjö av kryddor och örter.**

Ypperlig på egen hand, on the rocks, eller som bas i romdrinkar där endast fantasin sätter stopp för möjligheterna. Whisky & Bourbon har mixat till en variant på den klassiska mojito med Kraken - Black Mojito.



### ***Ingredienser***

5 cl Kraken

2 limeklyftor

Färska myntablad (6-10 stycken)

2 cl sockerlag

Sodavatten

istärningar

### ***Så här gör du***

Mängden myntblad du tar avgörs av styrkan i dessa samt att de ska balansera mängden lime. Det är nämligen samspelet mellan de två som bidrar till att ge drinken sin fräschör. Lägg myntblad, lime och sockerlag i ett glas. Stöt försiktigt, du vill inte krossa bladen och dra ut beska ur dem. Addera istärningar och The Kraken innan du toppar upp med sodavatten.

### **The Kraken på Systembolaget**

Artikelnummer 86855, 700 ml, 40%, 319 kr

Läs mer om The Kraken i **artikeln HÄR** >>>