

## Strawberry daikiri koktél- készítette Galambos Péter bármixer



Hozzávalók:  
0,4 dl fehér rum, 0,2 dl cukorszirup, 2 szem eper, tört jég  
a díszítéshez:  
eper

1. A rumot és a cukorszirupot turmixgépbe öntjük. A lecsumázott, elnegyedelt epret rádobjuk. Nagyjából 2 decinyi tört jeget adunk hozzá és jól összeturmixoljuk.
2. Behűtött pohárba öntve, eperrel díszítve tálaljuk.

Jó tudni!

A koktéلكészítés alapjaként árult cukorszirupnak igencsak megkérlik az árát, pedig olcsón elkészíthetjük magunk is házilag.

Egy adag vizet egy tiszta kislábasba öntünk, majd ahogy melegszik, ugyanannyi cukrot adunk hozzá, mint amennyi a víz súlya volt. Egy tiszta (ne a pörköltöz használatos) fakanállal kevergetve fölforraljuk, és 2-3 percig főzzük, ezalatt a cukor teljesen elolvad benne. Hűlni hagyjuk, és egy műanyag üvegbe töltve a hűtőszekrényben tárolhatjuk.

1 főre

Elkészítési idő: 5 perc