

GESLAAGD!



Van harte gefeliciteerd!

Tijd voor een feestje!

De Zeeuwse Jeugd en Alcoholcampagne 'Laat ze niet (ver)zuipen' feliciteert jou van harte met je diploma. Om dit te vieren, vind je op de achterkant speciaal voor jou en je vrienden een recept van een heerlijke alcoholvrije cocktail!



De Bojito



De Bojito is een alcoholvrije variant en lijkt op het zeer populaire drankje Mojito. De naam Bojito is vernoemd naar de beroemde aap Bokito, die ooit een vrouw aanviel uit 'liefde'. Van munt word je sterker en het helpt je om wakker te blijven in de lange nacht waar Cupido ook zijn weg vindt.

Hoe?

Neem een stevig breed glas. Doe de blaadjes munt, limoen, vanillesuiker en kristalsuiker in het glas. Met een stampertje alles stevig aandrukken (zeker een keer of tien).

Vul het glas tot meer dan twee derde met crushed ijs. De rest opvullen met tonic. Je kunt het extra lekker maken met een scheutje perensiroop.

Ingrediënten

1 takje munt
3 schijfjes limoen
1 theelepel vanillesuiker
25 gram kristalsuiker
tonic
crushed ijs



Tips

Glas: een groot breed longdrinkglas of stevig wijnglas
Mengtechniek: builden
Garnituur: takje munt en aan de rand van het glas een partje limoen