



Strawberry Daiquiri

Ingredienser

- ♥ 300 g jordbær (friske eller frosne)
- ♥ 6 ss sukker
- ♥ 3 cl limesaft
- ♥ 3 cl jordbærlikør
- ♥ 1 dl hvit rom
-
- ♥ isbiter eller knust is



Fremgangsmåte

Bruker du friske jordbær, renses de og deles i mindre biter. Frosne jordbær tines til de er myke.

Ha jordbærbitene i en food processor eller blender sammen med sukkeret. Kjør blandingen sammen til du får en jevn jordbærmos.

Bland jordbærmosen med presset saft fra lime, jordbærlikør og rom.

Hell jordbærblendingen i glassene og fyll opp med ønsket mengde isbiter eller knust is.

Rør raskt sammen. Pynt glassene eventuelt med en skive lime og hele jordbær.

Serveres straks.

Tips

♥ **Frozen Strawberry Daiquiri** får du ved å ha den ferdigmiksede drinken i en beholder i fryseren og så scoope den i glasset når den er nesten helt frossen.

♥ Rom kjøpes på polet (jeg liker å bruke 3-årig Havana Club).

♥ Jordbærlikør kjøpes også på polet. Kan sløyfes.

♥ Se også [Vannmelon Daiquiri \(Watermelon Daiquiri\)](#) og [Strawberry Daiquiri Slush](#).

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **Strawberry Daiquiri Mocktail:** Det er bare å droppe rom og jordbærlikør hvis du vil ha en alkoholfri drikk, og erstatte dette med 1,5 dl iskald sitronbrus.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-daiquiri>