



Cranberry Mojito (Alcohol-free)



Entertain your guests with this beautiful cranberry mojito. It's pretty, festive, colorful, sweet, refreshing and flavorful. Perfect for the holidays!

CRANBERRY MOJITO (ALCOHOL-FREE)

Servings: 1 mocktail

Preparation time: 2-3 minutes

INGREDIENTS:

1/2 of a lime, cut into 4 wedges

1 teaspoon of cane sugar

sparkling water

cranberry juice

crushed ice

mint and cranberries to garnish

INSTRUCTIONS:

1. Put the lime wedges in a glass and add the cane sugar. Stamp this well together.
2. Add some crushed ice and mix with the lime and cane sugar.
3. Then add a small splash of cranberry juice and top it up with the sparkling water. Mix well.
4. Garnish with mint and fresh cranberries.





Cranberry Mojito (Alcoholvrij)



Vermaak je gasten met deze prachtige cranberry mojito. Het is mooi, feestelijk, kleurrijk, zoet, verfrissend en smaakvol. Perfect voor de feestdagen!

CRANBERRY MOJITO (ALCOHOLVRIJ)

Porties: 1 mocktail

Bereidingstijd: 2-3 minuten

INGREDIËNTEN:

1/2 limoen, in 4 partjes gesneden

1 theelepel rietsuiker

bruiswater

cranberrysap

crushed ice

mint en cranberries om te garneren

INSTRUCTIES:

1. Doe de limoenpartjes in een glas en voeg de rietsuiker toe. Stamp dit goed samen.
2. Voeg wat crushed ice toe en meng met de limoen en rietsuiker.
3. Voeg vervolgens een klein scheutje cranberrysap toe en vul het aan met het bruiswater. Meng goed.
4. Garneer met mint en verse cranberries.





Cranberry Mojito (Sans Alcool)



Divertissez vos invités avec ce magnifique cranberry mojito. C'est joli, festif, coloré, sucré, rafraîchissant et savoureux. Parfait pour les fêtes!

CRANBERRY MOJITO (SANS ALCOOL)

Portions: 1 mocktail

Temps de préparation: 2-3 minutes

INGREDIENTS:

1/2 citron vert, coupé en 4 quartiers

1 cuillère à café de sucre de canne

eau pétillante

jus de canneberge

glace pilée

menthe et canneberges pour garnir

INSTRUCTIONS:

1. Mettez les quartiers de citron vert dans un verre et ajoutez le sucre de canne. Estamppez bien ensemble.
2. Ajoutez un peu de glace pilée et mélangez avec le citron vert et le sucre de canne.
3. Ajoutez ensuite un petit peu de jus de canneberge et ajoutez de l'eau pétillante. Mélangez bien.
4. Garnissez avec le menthe et les canneberges fraîches.

