



GENERELL

Söt Rompunsch med Ingefära och Lime

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **30 min** Portioner: **8**



I Indien är limejuice ständigt serverat, och ibland även i saltad version berättar Padma Lakshmi. I denna variant, tillsätter Padma mörk rom, koriander och ingefära, vilket ger drycken lite fart och krydda.



INGREDIENSER

2 tsk riven ingefära
2 tsk finhackade korianderblad
7 msk strösocker
1 dl hackad is
1 st lime, skivad
400 ml färsk limejuice
1 dl mörk rom
3 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten, socker och ingefära i en liten kastrull. Låt det puttra i ca 5 minuter på medelhög temperatur. Tillsätt ingefäran och sila ner allt i en kanna. Låt drycken svalna tills det når rumstemperatur.
- 2** Rör i limejuicen, rom och isen du har hackat. Fyll sedan upp glaset och garnera med limeskivor och koriander.