



Rezept
KISAG
KÜCHE

GINGER BEER MOJITO

FÜR DEN SODA TWIST'N SPARKLE

ZUTATEN

- 450 ml Wasser
- 200 ml Ginger Beer
- 20 ml Zitronenmelisse-Sirup
- 1 Bio-Limette
- 1 Zweig Minze

ZUBEREITUNG

Die Minze und die Limette waschen. Eine Limettenhälfte klein würfeln, von der anderen Hälfte den Saft auspressen.

Alle Zutaten in den iSi Twist'n Sparkle füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren.

Vor dem Öffnen 2 Minuten warten.

→ **Tipp:** Für den extra Fizz das Getränk gut kühlen und danach mit Kohlensäure versetzen.

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)