



Ruud 's Kookboek

Cocktailrecepten / v9.8

Inhoudsopgave.

A.B.C. shooter.....	4
Addertje onder het gras.....	5
Alcoholvrije Pinacolada.....	6
American beauty.....	7
Ananasgrog.....	8
Aperol spritz.....	9
Apple-lemoncocktail.....	10
Avril.....	11
Bacardi Coconut & ananas.....	12
Bahama Mama.....	13
Banana daiquiri.....	14
Bailey's iced coffee.....	15
Bengaalse 'Elephant milk cocktail' met ananas en kokos.....	16
Bols straaljager.....	17
Bombay winter citrus twist.....	18
Born 2 be wild.....	19
Botanical cocktail met komkommer & munt.....	20
Butterfly I.....	21
Capri spritz.....	22
Captain Morgan Tiki lemonade.....	23
Cerisier.....	24
Champagne orange.....	25
Cinnamon Storm.....	26
Cloud 9.....	27
Cocktail eggnog.....	28
Cocktail mango-perzik.....	29
Coco rose.....	30
Coffee cocktail.....	31
Clover club cocktail.....	32
Cranberry spritz.....	33
Cuba libre I.....	34
Damrak gin-tonic.....	35
De Kuyper Margarita.....	36
De Kuyper Strawberry Fizz.....	37
Disaronno fizz.....	38
Dry martini.....	39
Espresso baristo.....	40
Espresso martini I.....	41
Ferreire porto blanc met tonic.....	42
Fiorito & tonic.....	43
Frisse appel-vermouthcocktail.....	44
Frozen Daiquiri.....	45
Gember-serehcocktail.....	46
Gemberbiercocktail.....	47
Ginger 43.....	48
Ginger tea.....	49
Grapefruit-aperol spritz.....	50
Homemade Baileys.....	51
Hot Ocho old fashioned.....	52
Hot rum toddy.....	53
Hot spiced mule.....	54
Jack Apple & tonic.....	55
Jeroboam cocktail.....	56
John Collins.....	57
Ketel 1 hard lemonade.....	58
Komkommercocktail.....	59
La dolce vita.....	60
Lekkere boerencocktail.....	61
Lemongrass infusion.....	62
Licor balón 43 I.....	63
Licor balón 43 II.....	64
Liefdescocktail.....	65

Lime fizz.	66
Limoen sgroppino.	67
Malibu rosé spritz.	68
Martinique.	69
Michelada - biercocktail met tomatensap.	70
Mike Collins.	71
Monkey business.	72
Old fashioned.	73
Orange elderflower.	74
Orange thyme mocktail.	75
Peach champagne.	76
Pedro Collins.	77
Pierre Collins.	78
Pornstar Martini.	79
Roku gin & tonic.	80
Roman holiday.	81
Rosé all the way.	82
Rumpunch I.	83
Screwdriver.	84
Seedlip spice 94.	85
Seks on the beach.	86
Singapore sling.	87
Skinny vodka-ijsthee cocktail.	88
Skinny whisky-ijsthee cocktail.	89
Sparkling cranberry Aperol spritz.	90
Sparkling ginger espresso.	91
Spiced apple & ginger.	92
Sweet dreams.	93
Sweet martini.	94
Tia flat white Russian.	95
The perfect storm.	96
Twelve o'clock tiramisu.	97
Villa Massa blush.	98
Virgin on the beach (0%).	99
Wijncocktail met basilicum.	100
Zomerpunch I.	101
Gebruikte afkortingen.	102

A.B.C. shooter.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Marine

Ingrediënten

15 ml Amaretto
(Italiaanse amandel
likeur)
15 ml Baileys (Ierse
crème likeur)
15 ml Cognac Rémy
Martin (grand cru
cognac)

Bereiding.

Maak laagjes van de drankjes in de zelfde
volgorde als aangegeven (A.B.C.) in een
shooter-glas.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Addertje onder het gras.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

¼ dln cointreau
¼ dln gin
- ijsblokjes
¼ dln sap, citroen-
¼ dln vermouth, droge

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe alles in een shaker, shake het kort maar krachtig en schenk het door een zeef het 'addertje' in een cocktailglas.

Alcoholvrije Pinacolada.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: LowCarbDiva

Ingrediënten

- Dubbel Friss Light-
Witte druiven & citroen
- ijsklontjes
- melk, kokos-
- sap, limoen-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de Dubbel Friss Light (witte druiven & citroen) met een beetje kokosmelk.
Voeg er daarna ijsblokjes aan toe.
Breng het drankje op smaak met een beetje limoensap (als je dat wilt).

American beauty.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: LekkerLekker.nl

Ingrediënten

15 ml brandewijn of
brandy
5 ml grenadine
15 ml port, rode
22 ml sinaasappelsap
8 ml vermouth, droge
8 ml vermouth, zoete

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Shake de brandy, de vermouth, het sinaas-
appelsap en de grenadine.
Schenk het mengsel door de zeef in een
martiniglas.
Schenk de port er voorzichtig op.

Ananasgrog.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

1 ananas , kleine
10 el ananassap
2 el limoensap
10 el rum, witte
- suiker, kristal-, naar
smaak

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de ananas.
Snijd het vruchtvlees van de ananas in kleine stukjes.
Verdeel het vruchtvlees over 2 hittebestendige glazen.
Verhit het ananas- en limoensap in een glazen maatbeker of schenkan op de hoogste stand.
Doe in elk glas 1 el kristalsuiker en 5 el rum.
Giet er het hete sap over.
Verwarm de glazen nog enkele seconden.
Voeg eventueel nog wat suiker toe.

Aperol spritz.



Menugang: Cocktail
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

400 ml Aperol
600 g ijsblokjes
600 ml Orbea prosecco
½ sinaasappel
200 ml water, mineraal-
, koolzuurhoudend

4 glazen, wijn-

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 269
Eiwit: - g
Koolhydraten: 28 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul de wijnglazen met de ijsblokjes.
Schenk in elk wijnglas 150 ml prosecco, 100 ml
Aperol en 50 ml koolzuurhoudend
mineraalwater.
Roer dit voorzichtig door.
Snijd 4 plakjes van de sinaasappel en garneer
er de cocktails mee.



Apple-lemoncocktail.



Menugang: Cocktail
Keuken: Amerikaanse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Aquaventure.nl,
Johan Drenth

Ingrediënten

2 el calvados
1 dl cider
2 schf citroen
2 el citroensap
1 blk Hero Fruitspring
Sparkling Apple Lemon
- ijsblokjes
1 dl mineraalwater,
koolzuurhoudend

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Neem 2 glazen van 2½ dl inhoud.
Vul de glazen met ijsblokjes.
Meng alle ingrediënten, behalve de schijfjes
citroen.
Schenk het mengsel in de glazen.
Serveer de drank met een schijfje citroen op de
rand van het glas.

Avril.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Val Archer

Ingrediënten

2/5 dl campari
2/5 dl tonic
1/5 dl zwarte
bessenlikeur (crème de
mûres)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng alle ingrediënten in de aangegeven verhouding door elkaar.

Tip:

Avril wordt meestal geserveerd in hoge martini-glazen.

Bacardi Coconut & ananas.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

¼ schf ananas, verse
40 ml Bacardi Coconut
125 g ijsblokjes
80 ml sap, ananas-,
verse

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 145
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 12 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een longdrinkglas met de ijsblokjes.
Schenk er de Bacardi en het ananassap op.
Roer alles voorzichtig door met een lange lepel.
Garneer het glas met het part ananas.

Bahama Mama.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman,
Johan Drenth

Ingrediënten

- ananassap
1 cl citroensap
- ijsklontjes
1 cl Malibu
2 cl rum
1 cl Tia Maria

Bereiding.

Meng het citroensap, de rum, de Malibu en de Tia Maria in een longdrinkglas met 3 ijsklontjes en vul de rest van het glas met ananassap. Garneer met een aardbei of een kers.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Banana daiquiri.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Receptjes.com

Ingrediënten

1/3 banaan
1/2 bgls citroensap
1/2 bgls Crème de
banane
1 bgls rum, witte

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Blender de ingrediënten op hoge snelheid.
Schenk de drank in een glas.

Tip:

Voor een alcoholvrij drankje: gebruik i.p.v.
witte rum en Crème de Banane, vers
sinaasappelsap en suikerstroop.

Bailey's iced coffee.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: KoffieBean.nl

Ingrediënten

225 ml Bailey's
400 ml ijs, vanille-
800 ml koffie, vers
gezette
- suiker, naar smaak

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bereid vers gezette koffie.
Gebruik grote koppen of glazen.
Verdeel het ijs over de 4 grote glazen.
Giet de likeur over het ijs.
Schenk de vers gezette koffie over het ijs.
Voeg suiker naar smaak toe.



Bengaalse 'Elephant milk cocktail' met ananas en kokos.



Menugang: Drank
Keuken: Bengaalse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: ReceptenPlein.nl

Ingrediënten

2 el advocaat, dikke
1 ananas, kleine, verse
(- chips, bananen-)
1 mp curry, milde
1 dl kokoslikeur (Batida
de Coco)
½ l melk, karne-, koude

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: - g
Koolhydraten: 20 g
w/v suikers: 18 g
Natrium: - mg
Proteïne: 3g
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Een exotische Bengaalse cocktail met ananas, kokoslikeur, advocaat en een vleugje curry. Een verrassend drankje met een tropische twist!.

Schil de ananas, verwijder de vezelige kern en snijd het vruchtvlees in stukken.

Pers de ananasstukken uit met een sapcentrifuge of pureer ze in een blender en zeef het sap.

Meng in een cocktailshaker het ananassap met de kokoslikeur, de advocaat, de milde curry en de koude karnemelk.

Schud het krachtig tot alles goed gemengd is.

Schenk de cocktail uit in gekoelde glazen.

Serveer direct, evt. gegarneerd met bananenchips voor een knapperige bite.

Bols straaljager.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

- bitter lemon, om aan te vullen
25 ml Bols jonge jenever
1-2 sch citroen
175 g ijsblokjes
2 bl munt

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een longdrinkglas met ijs.
Giet de jenever over de ijsblokjes.
Vul aan met bitter lemon.
Roer voorzichtig door en garneer met de citroen en de munt.

Bombay winter citrus twist.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Hallo Slijterij

Ingrediënten

25 ml Bombay Sapphire gin
150 g ijsblokjes
1 par limoen
25 ml Martini Rosso
1 par sinaasappel
1 steranijs
100 ml tonic, gekoeld

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een ballonglas tot de rand met ijs.
Roer kort en giet evt. het smeltwater uit het glas.
Schenk de gin en Martini in het glas.
Roer kort door.
Houd het glas schuin en schenk de tonic in het glas.
Garneer met de sinaasappel, limoen en steranijs.



Born 2 be wild.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Cocktailz.nl

Ingrediënten

- 7-Up
- ijsblokjes
20 ml Pisang Ambon
- kers, cocktail-
- Rose's Lime Juice
20 ml tequila
20 ml wodka

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een longdrinkglas voor de helft met ijsblokjes.
Schenk de tequila, wodka en Pisang Ambon op de ijsblokjes.
Voeg een scheutje Rose's Lime Juice aan het glas toe.
Vul het glas op met 7-up.
Roer het drankje kort door.
Garneer het glas met een cocktailkers op een prikker.

Botanical cocktail met komkommer & munt.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Jan-Magazine.nl

Ingrediënten

- ijsblokjes
50 ml Ketel One
Botanical Cucumber &
Mint
- munt
150 ml water, bruis-
1 glas, sierlijk

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Neem een groot (wijn)glas en vul 'm met 50 ml Ketel One Botanical Cucumber & Mint. Schenk 150 ml bruisend water in het glas en voeg wat ijsblokjes toe.

Tip:

- Voor een extra tropische look maak je de cocktail compleet met meerdere munt takjes bovenop het drankje.
- Voeg eens wat schijfjes komkommer toe.



Ketel One Botanical Cucumber & Mint

Butterfly I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: CocktailGids.nl

Ingrediënten

2 cl advocaat
2 cl apricot brandy
- ijsblokjes
1 cl sap, frambozen-
10 cl sekt

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe wat ijsblokjes in een shaker.
Schenk de overige ingrediënten, behalve de sekt, erbij.
Schud de mix dan krachtig door elkaar.
Schenk het mengsel door een strainer (barzeef) in een champagne- of fluitglas.
Vul de cocktail verder, naar smaak, aan met de ijsskoude, droge sekt.
De cocktail direct serveren.



Cocktail strainer

Capri spritz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

½ citroen
500 g ijsblokjes
80 ml Molinari
Limoncello di Capri
4 tk munt
160 ml Prosecco
80 ml water, mineraal-,
koolzuurhoudend

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 89
Eiwit: - g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ijsblokjes in 4 wijnglazen.
Schenk in elk glas achtereenvolgens 20 ml limoncello, 40 ml prosecco en 20 ml koolzuurhoudend mineraalwater.
Snijd de halve citroen in 4 partjes en steek in elk glas een partje.
Garneer de cocktails met een takje munt.

Captain Morgan Tiki lemonade.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

100 ml Captain Morgan
tiki mango & pineapple
600 ml citroen & cactus
(frisdrank)
500 g ijsblokjes

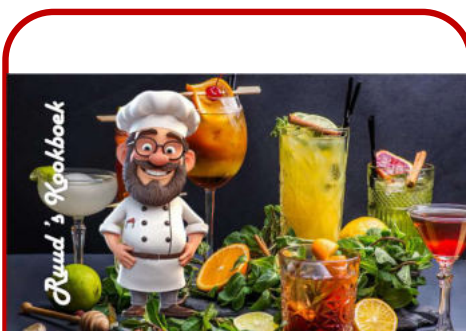


Bereiding.

Vul 4 longdrinkglazen met ijsblokjes.
Schenk in elk glas 25 ml Captain Morgan tiki en
vul aan met de citroenlimonade.
Roer alles voorzichtig door met een lange lepel.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 63
Eiwit: - g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cerisier.



Menugang: Drank
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Johan Drenth,
Kookgek.be, Ruud 's
Kookboek

Ingrediënten

4 el cherrylikeur
4 el Kirsch
7½ dl Kriekenbier (uit
de koelkast)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de cherrylikeur en de Kirsch over 4 champagneglazen.

Vul ze vervolgens tot aan de rand met het gekoelde bier, zodat zich een mooie schuimkraag vormt.

Tip:

Serveer deze cocktail met 'lange vingers' of boudoirkoekjes.



Champagne orange.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

6/10 deel champagne,
Brut, afgekoelde
1/10 deel citroensap
1/10 deel Grand
Marnier
2/10 deel sinaasappel-
sap, koud

Bereiding.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
Serveer in champagneglazen.

25

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 48
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cinnamon Storm.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

2 bramen
125 ml ginger ale
- ijsblokjes
1 kaneelstokje
1 bld salie

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -48
Eiwit: - g
Koolhydraten: 12 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een glas met ijsblokjes.
Voeg het kaneelstokje, de bramen en als laatste de ginger ale toe.
Roer het drankje goed door, zodat de smaken goed mengen.
Garneer met het salieblad.

Cloud 9.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Dekamarkt

Ingrediënten

1 hv granaatappelpitjes
1 hv ijsklontjes
1 bl kikkererwten
3 limoenen
20 g munt
50 ml siroop, limoen-
500 ml Sparkling
Grapefruit Drink
(Bundaberg)

4 glazen, gin-tonic-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 984
Energie kcal: 235
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: 18 g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 9 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Pers 1 van de limoenen uit en snijd de andere 2 in partjes.

Doe het limoensap met het vocht uit het blik kikkererwten (de kikkererwten worden niet gebruikt) en 25 ml van de limoensiroop in de kom van een mixer.

Mix dit in 5 min. tot een stevig en luchtig schuim (het mag nog een beetje vloeibaar zijn). Verdeel de limoenpartjes, de ijsblokjes en de muntblaadjes over de glazen.

Houd 4 partjes limoen en 4 takjes munt achter voor de garnering.

Verdeel de rest van de limoensiroop en de Sparkling Grapefruit Drink over de glazen.

Schep het limoenschuim op de cocktail.

Garneer de glazen met de achtergehouden limoen en munt en bestrooi het schuim met de granaatappelpitjes.

Cocktail egnog.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: DrinkRituals.nl

Ingrediënten

100 ml brandy
4 eidooiers
1 bl melk, gecondenseerde (397 g)
50 g suiker, basterd-
1 tl vanille-extract

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de suiker in een pan met 75 ml water.
Laat het sudderen tot de suiker is opgelost.
Laat het vervolgens afkoelen.
Klop de dooiers met de vanille tot een gladde massa.
Voeg de gecondenseerde melk, de brandy en de afgekoelde suikersiroop toe en meng het goed.
Giet de egnog in een kan en zet het minimaal 2 uur in de koelkast.
Serveer de egnog binnen 24 uur op ijs.

Cocktail mango-perzik.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
Gezondheidsnet.nl,
WeightWatchers

Ingrediënten

½ citroen
- ijsblokjes
½ mango (100 g)
1 perzik
100 ml water, mineraal-
, gekoeld

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de mango en de perzik in stukken.
Leg enkele stukjes opzij voor de garnering.
Pureer de rest.
Pers de citroen uit en meng het sap met het water en enkele ijsblokjes.
Meng alles en garneer het glas met de stukjes mango en perzik.

Coco rose.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: ***
Bron:
NoLowMagazine.nl,
RoyalClub.nl

Ingrediënten

- ijsblokjes
40 ml kokoswater
2 munttopjes
150 ml Royal Club Rose
Lemonade
2 rozenblaadjes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul je glas met ijsblokjes.
Schenk als eerste het kokoswater over de ijsblokjes.
Doe er $\frac{3}{4}$ deel van de Royal Club Rose Lemonade bij.
Roer dit goed door elkaar en top af met nog wat Royal Club Rose Lemonade.
Garneer met 2 munttopjes (ongeveer 4 blaadjes) en indien je dit hebt 2 rozenblaadjes.

Coffee cocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Janine de Zeeuw-Kinderman

Ingrediënten

- cacaopoeder
1 espresso, dubbele
- ijsblokjes
150 ml slagroom,
ongezoete
2 el suikersiroop (of een
siroop met een smaakje,
zoals karamel of
hazelnoot)

Bereiding.

Zet een dubbele espresso en laat deze afkoelen in de koelkast.

Als je een cocktailshaker hebt:

- doe daar de koude espresso, de suikersiroop en een handje ijsklontjes in.
- druk de shaker goed dicht en schud flink, zeker 15 sec.

Heb je geen shaker:

- doe dit dan in de blender, maar zonder het ijs, anders verdun je de cocktail te veel.

Giet vervolgens het mengsel door een zeefje in het glas, zodat de ijsklontjes achterblijven.

Klop de room op tot hij licht stevig is geworden en schenk deze op de cocktail.

Garneer met wat cacaopoeder.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Clover club cocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Hallo Slijterij

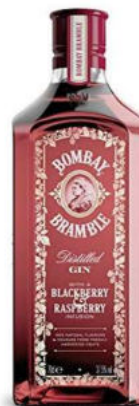
Ingrediënten

50 ml Bombay Bramble
1 par citroen
25 ml citroensap
½ eiwit
- ijsblokjes
20 ml suikersiroop

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een shaker met ijsblokjes.
Voeg de Bombay Bramble, het citroensap, de suikersiroop en het eiwit toe.
Shake 15-20 sec. en zeef de cocktail in een gekoelde champagnecoupe.



32

Suikersiroop.

Ingrediënten:

100 g suiker
100 ml water

Bereiding:

Breng de suiker met het water aan de kook.
Zet het vuur uit als de siroop helder is en de suiker volledig opgelost.
Laat de siroop vòòr gebruik afkoelen.

Cranberry spritz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Janine de Zeeuw-
Kinderman

Ingrediënten

10 ml chocoladesiroop,
witte
- cranberrysap
- ijsblokjes
3 par limoen
2 tk munt

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de witte chocoladesiroop in een tumbler-
glas (een recht whiskyglas).
Vul de helft van het glas met ijsblokjes.
Kneus de takjes munt of sla er een keer op met
je hand, zodat de geuren en smaakstoffen vrij-
komen.
Verdeelde munt speels in het glas.
Voeg 2 partjes limoen toe, waarvan je er 1 een
beetje uitperst over de cocktail.
Vul het glas af met cranberrysap.
Zet het 3^e partje limoen op de rand.

Cuba libre I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

½ citroen of limoen, sap
van
1 sch citroen of limoen
1 bgls rum, witte
- cola
- ijsblokjes

Bereiding.

Doe de rum, citroen- of limoensap en veel ijs-
blokjes in een groot glas.
Vul het aan met cola.
Garneer met een schijfje citroen of limoen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Damrak gin-tonic.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Jumbo, Mitra

Ingrediënten

50 ml Damrak Gin
200 g ijsblokjes
1-2 sinaasappelschijfjes
150 ml tonic

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een cocktailglas met ijs.
Schenk hierbij de Damrak Gin en top af met tonic.
Garneer met twee sinaasappelschijfjes en roer kort.

Tip:

Garneer deze gin-tonic in de zomer met een takje lavendel en gebruik een kaneelstokje in de winter.



De Kuyper Margarita.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: De Kuyper, Jumbo

Ingrediënten

80 ml De Kuyper triple
sec
400 g ijsblokjes
1 limoen
80 ml limoensap, verse
160 ml Sierra tequila
4 el siroop, suiker-

1 cocktailshaker

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 223
Eiwit: - g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd 4 mooie schijfjes van de limoen en garneer er de glazen mee. Doe de ijsblokjes in de cocktailshaker en schenk er de helft van de triple sec, de helft van de tequila en de helft van het limoensap bij.

Sluit de shaker en schud die 15 sec. stevig. Schenk de Margarita door het zeefje van de shaker in 2 margaritaglazen.

Maak zo nog 2 Margarita's.

Tip:

Geef een spannende twist aan je Margarita door de triple sec te vervangen door een De Kuyper likeur naar keuze (bijv. Watermelon of Wild Strawberry).

De Kuyper Strawberry Fizz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: De Kuyper, Jumbo

Ingrediënten

40 ml De Kuyper Wild Strawberry
- ijsblokjes
20 ml sap, limoen-, vers
100 ml Sprite of 7-Up
20 ml wodka

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Dit drankje is lekker fruitig met een verleidelijk zoetje.

Voeg de aardbeienlikeur, de wodka en het limoensap toe aan een shaker met ijs. Schud dit goed door elkaar en schenk het uit in een mooi cocktailglas. Garneer eventueel met een aardbeienpartje.

Tip:

Mocht je voor een koeler drankje willen gaan, dan kun je ook een longdrink glas gebruiken en deze met voldoende ijsklontjes vullen. Bij het longdrink glas heb je ook meer ruimte over om nog een scheutje Sprite of 7-Up toe te voegen. Doe dit dan ook zeker!



Disaronno fizz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

2 citroenen
180 ml Disaronno
originale
400 g ijsblokjes
600 ml water, mineraal-
, bruisend

4 rodewijn glazen

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de ijsblokjes over 4 glazen.
Boen de citroenen schoon en snijd met een
scherp mesje 4 stukken van de gele schil.
Pers de citroenen uit en verdeel het sap over de
glazen.
Schenk in elk glas 45 ml amaretto en 150 ml
bruisend mineraalwater.
Roer het rustig door.
Knijp boven elk glas 1 stukje citroenschil
dubbel, zodat het aroma vrijkomt en doe het
stukje schil in het glas.

Dry martini.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: **
Bron:
Amerikaanse recepten

Ingrediënten

60 ml gin
- ijsklontjes
3 olijven, groene
(1 sch Oranjabitter)
20 ml vermout, Franse

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de gin met de vermout en evt. een scheutje Oranjabitter in een mixing glas gevuld met ijs, zo'n 15-20 sec.
Schenk dit door een zeef in een voorgekoeld martiniglas.
Garneer met een citroenschil of drie olijven op een prikker.

Espresso baristo.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

120 ml espresso, afgekoelde
200 g ijsblokjes
12 koffiebonen
240 ml Licor 43 Baristo

- cocktailshaker

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 177
Eiwit: - g
Koolhydraten: 18 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ijsblokjes in de cocktailshaker en schenk er de Licor 43 en de afgekoelde espresso bij.
Sluit de shaker en schud hem 15 sec. stevig.
Schenk daarna meteen de cocktail door het zeefje van de shaker in 4 glazen, zodat er een mooi schuimlaagje op komt.
Garneer elke cocktail met 3 koffiebonen.

Tips:

Heb je geen cocktailshaker? Gebruik dan een fles met een grote opening waar ook ijsklontjes doorheen kunnen. Schenk de cocktail door een zeef(je) in de glazen.



Espresso martini I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

40 g Absolut Vodka
40 ml espresso, afgekoelde
50 g ijsblokjes
40 ml Kahlúa koffielikeur
3 koffiebonen

- cocktailshaker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Een klassieker onder de cocktails is bezig met een opmars: de espresso martini. Anders dan de naam je doet denken, is deze cocktail niet een mix van espresso en martini.

Doe de ijsblokjes in de cocktailshaker en schenk er de koffielikeur, wodka en espresso bij.
Sluit de shaker en schud hem 15 sec. stevig.
Schenk daarna meteen de cocktail door het zeefje van de shaker in een martiniglas, zodat er een mooi schuimlaagje op komt.
Garneer de espresso martini met 3 koffiebonen.

Tips:

Heb je geen cocktailshaker? Gebruik dan een fles met een grote opening waar ook ijsklontjes doorheen kunnen. Schenk de cocktail door een zeef(je) in de glazen.



Ferreire porto blanc met tonic.



Menugang: Aperitief,
drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: De Ster Kaas &
Culinair kookworkshop

Ingrediënten

- port, witte (Ferreiro)
- tonic

- glas, wijn-

Bereiding.

Vul het glas voor 1/3 met Ferreiro witte port.
Vul het glas verder bij met tonic.

Tip:

Serveer er wat seizoenfruit bij voor een
feestelijke touch.

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Fiorito & tonic.



Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 tk basilicum
½ citroen
180 ml Fiorito
limoncello
800 g ijsblokjes
500 ml tonic

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 181
Eiwit: - g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul 4 gin-tonic glazen met de ijsblokjes.
Schenk in elk glas 45 ml limoncello en schenk
er in elk glas 125 ml tonic bij.
Snijd de halve citroen in dunne plakjes en
garneer er de cocktails mee.
Steek in elke cocktail een takje basilicum.

Frisse appel-vermouthcocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

400 ml appelsap
4 tk basilicum
100 g blauwe bessen
4 el fruitsiroop reine
claude
4 sch limoen
300 ml Vermouth Blanco

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de Vermouth Blanco, de fruitsiroop reine claude, de schijfjes limoen, de bevroren blauwe bessen en de takjes basilicum over 4 glazen.

Schenk er de goed gekoelde appelsap bij.

Frozen Daiquiri.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Cocktail time

Ingrediënten

½ dl rum, witte
2 el citroensap, vers
geperst
½ el suikerstroop
1 ½ el Curaçao triple sec
(likeur)
- limoenschil, reepje

Bereiding.

Doe de rum, citroensap, suikerstroop en Curaçao met kopje fijngenhakt ijs in de blender. Mix de ingrediënten op de hoogste stand. Schenk de daiquiri in een cocktail- of champagneglas. Garneer de Frozen Daiquiri met het reepje limoenschil.

45

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gember-serehcocktail.



Menugang: Drank
Keuken: Indische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Geert,
Tallsay.com

Ingrediënten

1 gemberwortel, verse
- ijsklontjes
1 peper, rode, hete
5 stgl sereh
1 l water, mineraal-,
met prik

Bereiding.

Was de gember en snijd de wortel in flinterdunne stukjes.

Was de sereh en snijd 1 stengel in kleine ringetjes.

Snijd tien dunne ringetjes van een hete rode peper.

Pureer de flinterdunne gember, de ringetjes peper en de ringetjes sereh.

Neem een karaf en vul deze met het mineraalwater en de gepureerde ingrediënten.

Schenk het mengsel door een zeef, in 4 longdrinkglazen en garneer ze met een serehstengel, die je als roerstaaf in het glas zet.

Serveer de cocktail met ijsklontjes.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gemberbiercocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 ml bier
2 el gembersiroop
250 ml ginger ale
16 ijsblokjes
1 limoen
4 tk munt, verse

Bereidingstijd: 3 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 75
Eiwit: - g
Koolhydraten: 13 g
w/v suikers: - g
Natrium: 5 mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de limoen uit en pluk de blaadjes van de takjes munt.
Meng het limoensap met de gembersiroop.
Verdeel met de muntblaadjes en ijsblokjes over 4 glazen.
Verdeel de gingerale en het bier over de glazen.

Ginger 43.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: vDal Mannenmode

Ingrediënten

4 ijsblokjes
200 ml ginger ale
50 ml Licor 43
1 limoen

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ijsblokjes in een glas en laat het glas afkoelen.

Giet de ginger ale en de Licor 43 over het ijs en meng het geheel.

Voeg het sap van een ½ limoen toe.

Garneer het glas met een schijfje limoen en een beetje limoenschilrasp.

Ginger tea.



Menugang: Drankrecept
Keuken: Engelse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

1 st gember
400 ml ginger ale (0%)
1 hv ijsklontjes
400 ml ijssthee, perzik-
hibiscus
4 perziken



Bereiding.

Snijd de perziken in partjes en snijd 4 dunne plakjes van de gember.
Verdeel de perzik en de ijsklontjes over de 4 glazen.
Schenk de ijssthee erop en vervolgens de ginger ale.
Decoreer de glazen met de plakjes gember en rietjes.

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 295
Energie kcal: 71
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 16 g
w/v suikers: 15 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: 0 g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Grapefruit-aperol spritz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 ml Aperol
2 grapefruits, rode
16 kruidnagels
250 ml prosecco
200 ml water, bron-,
bruisend

- cocktailglazen
- ijsvormpjes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de helft van de rode grapefruits doormidden en in dunne plakjes.

Rol de plakjes op, duw ze in de ijsblokjesvorm en schenk er water op.

Laat de blokjes in 2 uur bevriezen.

Pers de rest van de rode grapefruits uit.

Verdeel de ijsblokjes en de kruidnagels over de grote cocktailglazen.

Verdeel het grapefruitsap erover.

Schenk de Aperol, de prosecco en het bruisend water erover en serveer.

Tips:

- De ijsblokjes kun je 3 maanden van tevoren maken.
- De grapefruits kun je 1 dag van tevoren snijden en uitpersen. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.
- Liever geen alcohol? Vervang de prosecco door extra grapefruitsap en vervang de Aperol door Crodino.

Homemade Baileys.



Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 tl cacaopoeder,
ongezoete
400 ml melk,
gecondenseerde,
gezoete
240 ml room, slag-
1 tl vanille-extract
240 ml whisky (je
favoriete merk)

Bereiding.

Doe het cacaopoeder en de gezoete gecondenseerde melk in een mengkom of blender.
Roer of mix het tot een glad mengsel (dit helpt de cacao op te lossen zonder te klonteren).
Giet de slagroom en het vanille-extract erbij.
Blijf zachtjes mixen of kloppen tot het mengsel volledig is opgenomen en zijdezacht is.
Voeg langzaam en al roerend de whisky toe (je kunt de hoeveelheid enigszins aanpassen, afhankelijk van je smaak: sommige mensen geven de voorkeur aan een sterkere kick, anderen aan een mildere slok).
Mix alles ca. 30 sec. met een blender, of klop het geheel tot het volledig is opgenomen (de textuur moet romig en gietbaar zijn).
Doe het mengsel in schone, luchtdichte glazen flessen of potten.
Zet het direct in de koelkast.
Laat het voor de beste smaak minstens een paar uur staan voordat je het serveert.

Tips:

- Smaaktoevoegingen:
Een snufje kaneel of nootmuskaat voor een feestelijke kruidige twist.
Een eetlepel oploskoffie voor een mokkasmaak.
Een scheutje pepermuntextract voor een muntachtige verrassing.
Een scheutje karamelsiroop voor extra zoetheid.
- Dieetvriendelijke alternatieven:
Gebruik lactosevrije room en gecondenseerde melk voor een mildere optie.
Probeer eens amandel- of haverroom, hoewel de textuur en houdbaarheid kunnen variëren.
- Alcoholvrije versie:
Maak je het voor iemand die niet drinkt?
Vervang de whisky door sterke koffie voor een gezellig, alcoholvrij alternatief.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Hot Ocho old fashioned.



Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

10 drp Angostura
Bitters
200 ml Bacardí Reserva
Ocho
1 sinaasappel
1 el suiker
500 ml thee, zwarte,
hete

1 dunschiller
4 tumblers



Angostura Bitters

Bereiding.

Doe de suiker in de hete thee en roer ze door tot de suiker is opgelost.
Verdeel de rum over de 4 tumblers en voeg aan elk glas 2-3 druppels Angostura Bitters toe.
Boen de sinaasappel schoon.
Schil met een dunschiller 4 stukken oranje schil van de sinaasappel.
Schenk de hete thee bij de rum in de tumblers.
Garneer de warme cocktails met een reepje sinaasappelschil.

Tip:

Vervang de suiker en het water eens door 1½ el suikersiroop.



Bacardí Reserva Ocho

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 130
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Hot rum toddy.



Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

200 ml Bacardí Añejo
Cuatro
1 citroen
3 el honing, vloeibare

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 137
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng in een steelpan 400 ml water aan de kook.
Snijd de citroen in 4 partjes.
Neem de pan van het vuur en voeg de rum toe.
Verwarm de cocktail nog 1 min. op een laag vuur.
Voeg de honing toe en roer het geheel goed door elkaar.
Schenk de cocktail in 4 hittebestendige (thee)glazen en garneer ze met een partje citroen.

Tip:

Vervang de honing eens door gembersiroop en garneer de cocktails met een schijfje verse gember.



Hot spiced mule.



Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

200 ml Bacardí Spiced
400 ml ginger beer
4 kaneelstokjes
1 limoen

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 137
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de rum met het ginger beer 3-4 min.
in een steelpan zonder te koken.
Snijd van de limoen 4 plakjes.
Schenk de warme cocktail in 4 glazen mokken
of (thee)glazen en garneer ze met een schijfje
limoen en een kaneelstokje.

Tip:

Vervang de limoen eens door sinaasappel en de
kaneel door steranijs.



Jack Apple & tonic.



Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij

Ingrediënten

4 schf appel (Granny
Smith)
400 g ijsblokjes
140 ml Jack Daniel's
Tennessee Apple
600 ml tonic

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 137
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de ijsblokjes over de glazen en schenker de Jack Daniel's Tennessee Apple over.
Vul de glazen verder aan met de tonic.
Doe in elk glas een appelpartje en serveer.

Jeroboam cocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Cocktailrecepten,
Jeanne Zelle

Ingrediënten

2 gls citroensap
½ gls kummel
2 gls rum
½ gls Vermouth

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Deze cocktail is even onhandelbaar en verraderlijk als het paard Jeroboam, waarna hij genoemd is.

Meng alle ingrediënten met behulp van een cocktailshaker.

John Collins.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroen, sap van
4 ijsblokjes
2 bgl's jenever
1 el siroop, suiker-
- sodawater

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ijsblokjes in een hoog glas.
Giet de jenever bij de ijsblokjes.
Voeg de suikersiroop toe aan de jenever.
Voeg het citroensap toe aan de jenever.
Roer de cocktail goed door elkaar.
Vul het glas verder met spuitwater.

Ketel 1 hard lemonade.



Menugang: Drankrecept

Keuken: -

Personen: 1

Sterren: ***

Bron: Jumbo, Ketel 1

Ingrediënten

1 sch citroen

- ijsblokjes

25 ml jenever, Ketel 1

1 sch limoen

25 ml siroop, citroen-

75 ml water, bruisend

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Vul een longdrinkglas met ijs.

Giet er de jenever, citroensiroop en het water bij.

Roer het voorzichtig door.

Garneer met de citroen en limoen.

Komkommercocktail.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: 24Kitchen, Carta, Corria Houthuizen

Ingrediënten

1 komkommer
10 tk koriander
100 g olijven, zwarte, zonder pit
500 ml sap, druiven-, wit
1 tl tabasco
1 snf zout

- blender of sap-centrifuge
- cocktailglazen
- mooie prikkers

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Haal met een dunschiller sierlijke mooie slierten zonder zaadlijst van de komkommer. Steek de prikker door een uiteinde van de komkommer en rijg er een olijf aan. Herhaal dit 3 keer zodat je een slinger krijgt. Maak 1 prikker per persoon. Pluk voor elk glas een mooi blaadje koriander. Pers alle overgebleven koriander en komkommer in de blender of sapcentrifuge tot sap. Meng het komkommersap, de druivensap en de tabasco en voeg een snufje zout toe.

Tip:

Schenk de cocktail in cocktailglazen en garneer met de komkommerslinger en een blaadje koriander.

La dolce vita.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 bld basilicum
- grapefruit
4 hv ijsblokjes
- Martini Spritzante,
gekoeld

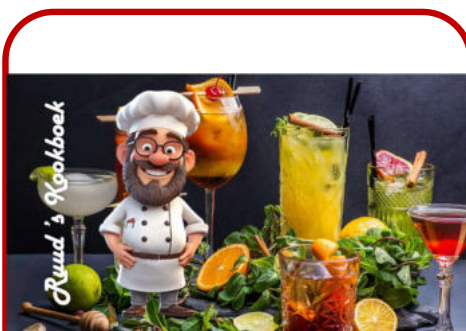
Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul de glazen met ijsblokjes.
Voeg de gekoelde Martini Spritzante toe.
Garneer de glazen met een partje grapefruit en een blaadje basilicum.

Martini Spritzante heeft een subtiele bittere toets en de frisse smaken van grapefruit, basilicum en een vleugje vanille.

Lekkere boerencocktail.



Menugang: Drankrecept

Keuken: -

Personen: 1

Sterren: ***

Bron: VivaLaCocktails.nl

Ingrediënten

- ananassap

30 ml Boswandeling

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Schenk de Boswandeling in een whiskyglas.

Vul het glas verder met ananassap.

Lemongrass infusion.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

**1 schf bloedsinaasappel
of grapefruit**
**1 stgl citroengras,
gekneusd**
- ijsblokjes
2 schf komkommer
20 ml sap, grapefruit-
125 ml tonic

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 52
Eiwit: - g
Koolhydraten: 13 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een glas met ijsblokjes.
Voeg de stengel citroengras, het grapefruitsap,
de komkommerschijfjes, het schijfje
bloedsinaasappel en als laatste de tonic toe.
Roer het drankje goed door, zodat de smaken
goed gemengd worden.

Licor balón 43 I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

15 ml citroensap
- ijsklontjes
40 ml Licor 43
150 ml soda water

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schenk de Licor 43 en het citroensap in een met ijs gevuld groot wijnglas.
Vul de rest van het glas met soda water.
Roer even door en serveer.

Tip:

Garneer de glazen met een citroenschijfje en sinaasappelpartje.

Licor balón 43 II.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

25 ml citroensap
125 g ijsklontjes
35 ml Licor 43
100 ml water, mineraal-
koolzuurhoudend

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de ijsklontjes over de wijnglazen.
Schenk er de Licor 43, het citroensap en het
mineraalwater bij.
Roer even door en serveer.

Tip:

Garneer de glazen met 1-2 sinaasappelpartjes.

Liefdescocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Hoeveelheid: 400 ml
Sterren: *****
Bron: OnsKookboek.be

Ingrediënten

5 aardbeien
15 ml Cointreau
10 ijsblokjes
30 ml limoen, sap van
60 ml rum, witte
1-2 sinaasappelen, sap van
½ el suiker, witte, fijne

Bereiding.

Doe de rum, Cointreau, limoensap, aardbeien, ijsblokjes en limoensap in een keukenmachine. Vul aan met het geperste sinaasappelsap tot 400 ml en mix op hoge snelheid tot de ijsblokjes verdwenen zijn. Proef en voeg, indien nodig, meer suiker toe en mix opnieuw. Giet in een glas en serveer met een rietje.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Lime fizz.



**Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo**

Ingrediënten

**100 ml likeur, limoen
(Boomsma)
1 limoen
300 ml prosecco**

**4 champagne flutes
- mixer**

**Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 123
Eiwit: - g
Koolhydraten: 8 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g**

Bereiding.

Schenk in 4 (gekoelde) champagneflûtes elk 25 ml limoenlikeur en schenk er 75 ml koude prosecco bij.

Snij 4 mooie plakjes van de limoen en garneer er de glazen mee.



Limoen sgroppino.



Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

500 ml ijs, sorbet-,
citroen
80 ml likeur, limoen-
(Boomsma)
1 limoen
200 ml prosecco

4 champagne flutes
- mixer

Bereiding.

Doe het sorbetijs in een kom en voeg al kloppend met een mixer eerst de limoenlikeur en vervolgens rustig de prosecco toe. Schenk de sgroppino in 4 (gekoelde) champagneflûtes. Snijd 4 mooie plakjes van de limoen en garneer er de glazen mee.



Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 252
Eiwit: - g
Koolhydraten: 45 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Malibu rosé spritz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 aardbei, in schijfjes
± 150 g ijsblokjes
30 ml Malibu Original
120 ml rosé,
mousserende
30 ml water, bruis-

Bereiding.

Schenk in een wijnglas de Malibu, rosé en het bruiswater.

Vul aan met de ijsblokjes en garneer met een schijfje aardbei.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 150
Eiwit: - g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Martinique.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

- citroensap
- citroenschijfjes
- gin, scheut
- rum, scheut
- sinaasappelsap
- sinaasappelschijfjes
- suiker, kristal-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Neem zoveel gelijke delen sinaasappelsap en citroensap als u nodig hebt.
Giet dit over in een glazen karaf.
Breng het drankje op smaak met een flinke scheut gin en rum
Maak de rand van de glazen vochtig.
Wentel ze even door de kristalsuiker.
Giet de Martinique in de glazen en zet een schijfje citroen en een 1/2 schijfje sinaasappel op de rand van de glazen.
Serveer koel.

Michelada - biercocktail met tomatensap.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

2 fl Dors Cerveza
1 limoen
200 ml sap, tomaten-
2 tl tabasco

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 91
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 7 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: 0 g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Meng in een maatbeker het bier, het tomatensap en de tabasco.

Boen de limoen schoon.

Halveer de limoen en pers 1 helft uit boven de biercocktail in de maatbeker.

Roer goed door elkaar.

Snijd de andere limoenhelft in schijfjes.

Schenk de biercocktail in 4 hoge glazen en zet op de rand van elk glas een limoenschijfje.



Mike Collins.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroen, sap van
4 ijsblokjes
1 el siroop, suiker-
- sodawater
2 bgls whisky, Ierse

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ijsblokjes in een hoog glas.
Giet de whisky bij de ijsblokjes.
Voeg de suikersiroop toe aan de whisky.
Voeg het citroensap toe aan de whisky.
Roer de cocktail goed door elkaar.
Vul het glas verder met spuitwater.

Monkey business.



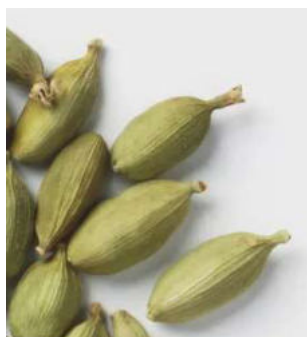
Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Bols

Ingrediënten

30 ml Bols Banana
45 ml Bourbon whiskey
4 st Cardamom pods
- ijsklontjes
15 ml Lemon juice,
verse

Bereiding.

Schenk de Bols Banana in een glas.
Voeg de Bourbon whiskey toe.
Schenk de Lemon juice op de whiskey.
Vul het glas op met ijsblokjes.
Leg de Cardamon pods op het ijs.



Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Old fashioned.



Menugang: Cocktail
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij

Ingrediënten

1-2 st sinaasappelschil,
uitgeknepen
4 el siroop, suiker-
140 ml whisky
(Glenmorangie)

4 glazen, tumber-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schenk in 4 tumblerglazen met een dikke bodem elk 1 cm water.
Zet de glazen schuin in een zak diepvrieserwten in de vriezer, zodat het water als een schuin ijsblok befrist in het glas.
Schenk 1 el suikersiroop in het glas met het schuine ijsblok.
Schenk de Glenmorangie whisky op de suikersiroop.



Orange elderflower.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Janine de Zeeuw-Kinderman

Ingrediënten

- ginger ale
- ijsblokjes
2 sinaasappels
10 ml vlierbloesem-
siroop

Bereiding.

Doe de vlierbloesemsiroop in een wijnglas en voeg ijsblokjes toe tot de helft van het glas. Schenk de ginger ale erbij tot zover je een glas wijn in zou schenken.

Snijd vier stukjes schil van de sinaasappel met een breedte van ongeveer 2 cm. (zorg dat er geen vruchtvlees aan zit).

Vouw de schilletjes dubbel en knijp er stevig in; zo komen de oliën en bitters vrij.

Voeg drie van de schillen toe aan het glas.

Het vierde schilletje houdt je in de vlam van een aansteker.

De oliën zullen verbranden, wat een heerlijke geur en een leuke show oplevert.

Haal het gebrande schilletje vervolgens over de rand van het glas en voeg hem dan ook toe aan de cocktail.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Orange thyme mocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron:
FrancescaKookt.nl,
Stefanie

Ingrediënten

1 kbl kikkererwten,
vocht van
- Royal Club Ginger Ale,
gekoeld
1 sinaasappel
1 el suiker, riet-
2 tk tijm (klein)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd 2 dunne sliertjes uit de schil van de sinaasappel en rasp de rest van de sinaasappel. Klop het vocht van het blikje kikkererwten op met 1 eetlepel rietsuiker.

Je krijgt dan een dik opgeklopt schuim, net alsof je het met eiwitten zou maken.

Maar dan dus vegan en je noemt het aqua faba.

Het klopt trouwens flink op, je hebt zeker genoeg voor 4 glazen.

Vul 2 champagne flûtes met de takjes tijm en schenk de glazen voor de helft vol met Royal Club Ginger Ale.

Schenk daarop het uitgeperste sinaasappelsap.

Schep hierop het opgeklopte aqua faba schuim en garneer met de sinaasappelsliertjes.

Tip:

Zeer geschikt als drankje tijdens de jaarwisseling.

Peach champagne.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

1 el Apricot brandy
 $\frac{3}{4}$ dl Champagne
1 perzik, schijfje

Bereiding.

Schenk een scheutje apricot brandy in een champagneglas.
Laat een stukje perzik in het glas glijden.
Vul het glas aan met Champagne.

Tip:

Zeer geschikt als drankje tijdens de Kerst of de Pasen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pedro Collins.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroen, sap van
4 ijsblokjes
2 bgls rum, witte
1 el siroop, suiker-
- sodawater

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ijsblokjes in een hoog glas.
Giet de rum bij de ijsblokjes.
Voeg de suikersiroop toe aan de rum.
Voeg het citroensap toe aan de rum.
Roer de cocktail goed door elkaar.
Vul het glas verder met spuitwater.

Pierre Collins.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroen, sap van
2 bgls cognac
4 ijsblokjes
1 el siroop, suiker-
- sodawater

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ijsblokjes in een hoog glas.
Giet de cognac bij de ijsblokjes.
Voeg de suikersiroop toe aan de cognac.
Voeg het citroensap toe aan de cognac.
Roer de cocktail goed door elkaar.
Vul het glas verder met spuitwater.

Pornstar Martini.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Gall&Gall

Ingrediënten

1 el eiwit
- ijsblokjes
½ limoen, sap van
½ passievrucht (voor
garnering)
25 ml Passoa
25 ml prosecco
1 tl suiker, poeder-
50 ml tropisch duodrink
25 ml vanille wodka

Bereiding.

Deze cocktail heeft al een spannende naam, maar ook zeker een spannende smaak! Het geheime ingrediënt? Eiwit! Dit zorgt namelijk dat de cocktail een mooie schuimkraag krijgt. De Pornstar Martini is niet alleen erg lekker, hij ziet er ook nog eens hartstikke chique uit! Ook al doet de naam misschien anders vermoeden....

Doe de limoensap, wodka, Passoa, duodrink en eiwit in een met ijsblokjes gevulde cocktailshaker en schud dit 20 sec. goed door elkaar.

Schenk de cocktail in een martiniglas en garneer met een halve passievrucht. Sprenkel poedersuiker over de passievrucht. Serveer de cocktail met een shotglaasje prosecco.

Hoe nuttig je deze cocktail?

Begin met het uitlepelen van de passievrucht. Drink het shotje prosecco. Save the best for last! Nu zijn je smaakpapillen klaar voor de Pornstar Martini!

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Roku gin & tonic.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

- Fever-Tree - Indian
Tonic
2 cm gemberwortel
± 350 g ijsblokjes
70 ml Roku gin

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de gember in plakjes of dunne reepjes.
Vul 2 longdrink-glazen tot net onder de rand met ijsblokjes.
Voeg de gember toe.
Giet de gin in het glas en vul aan met tonic.
Roer voorzichtig door.

Roman holiday.



Menugang: Aperatief
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ****
Bron: -

Ingrediënten

1 schf citroen
2 cl gin
- ijsblokjes
1 tl limoensap
2 cl vermouth, witte
- wijn, droge, witte

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe enkele ijsblokjes in een longdrink- of whiskeyglas.
Giet er de gin, de vermouth en het limoensap bij.
Meng het geheel goed door elkaar.
Vul de inhoud aan met witte wijn.
Steek het schijfje citroen op de rand van het glas.

Rosé all the way.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ****
Bron: Deen

Ingrediënten

30 ml ginger ale of
gemberbier
- ijsblokje
60 ml rosé
30 ml sap,
granaatappel- of
cranberry-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de rosé met het granaatappel- of
cranberrysap en giet het in een glas met
ijsblokjes.
Schenk er de ginger ale of het gemberbier op.
Serveer direct.

Rumpunch I.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

1 citroen, schijfje
½ bgls grenadine
- ijs, gruis-
2 bgls rum, witte

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe een flinke laag gruisijs in een punchglas.
Schenk de grenadine over het ijsgruis.
Roer het ijsgruis even door.
Voeg de rum toe aan het ijsgruis.
Roer de punch door net zo lang tot het glas beslaat.
Zet tenslotte het ingesneden schijfje citroen "te paard" op de rand van het glas.

Screwdriver.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron:
CocktailsMaken.info

Ingrediënten

7 ijsblokjes
1 st sinaasappel
10 cl sinaasappelsap
5 cl wodka

Bereiding.

Maak deze cocktail zonder hulp van een blender of shaker.

Schenk de wodka als eerste in een glas.

Doe er vier ijsblokjes bij.

Doe daarna de sinaasappelsap in het glas.

Roer alles een keer goed door.

Doe het bij voorkeur eerst in een ander glas en laat het door een zeef in een longdrink-glas lopen.

Voeg vervolgens de overige ijsblokjes toe.

Roer alles dan nog een keer flink om.

Als de cocktail klaar is, kun je deze nog garneren met een schijfje sinaasappel aan de rand van het glas.

Vergeet ook niet de rietjes in het glas.

Tip:

Het is natuurlijk erg leuk om een cocktail te serveren. Dat zal er voor zorgen dat je nog meer zin krijgt in de cocktail. De cocktail is erg snel klaargemaakt en het versieren zal ook niet al te veel tijd kosten. Wanneer het op een zomerdag erg warm is, kun je deze cocktail schenken. Maar je kunt er ook voor kiezen om de cocktail in het voorjaar of om deze juist in de herfst te maken. Tijdens ieder jaargetijde kun je deze cocktail schenken.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Seedlip spice 94.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Janine de Zeeuw-Kinderman

Ingrediënten

1 par grapefruit
- ijsblokjes
2 kaneelstokjes
3 kardemompeulen
20 ml Seedlip Spice 94
1 fl tonic (bijv. Fever-Tree Indian Tonic)

Bereiding.

Doe de Seedlip Spice in een gin-tonicglas of een groot, wijd wijnglas, zodat alle producten zichtbaar zijn.

Voeg ijsblokjes tot de helft van het glas toe.

Doe de kardemom en kaneel in het glas en pers het partje grapefruit licht uit, voordat je het aan de cocktail toevoegt.

Vul af met de tonic.



85

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Seks on the beach.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Cocktailicious.nl

Ingrediënten

1 cocktailkers
45 ml cranberry-sap
- ijsblokjes
15 ml perziklikeur
60 ml sinaasappelsap,
verse
30 ml wodka

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul het glas met ijsblokjes.
Voeg de wodka en de perziklikeur toe.
Voeg hierna de sinaasappelsap toe tot het glas 70% gevuld is.
Als laatste schenk je de cranberry-sap in tot de rand van het glas.
Niet roeren (je ziet nu een mooi kleurverschil).
Garneer de cocktail met een sinaasappelpartje en eventueel mooi rood cocktailkersje.

Tip:

In plaats van sinaasappelsap kun je natuurlijk ook variëren met ananassap, mangosap of meloensap.

Singapore sling.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Carta-Geert,
Cocktailicious.nl

Ingrediënten

- ananas, voor de garnering
- 15 ml Cherry Heering (of kersen likeur)
- 10 ml DOM Benedictine
- 30 ml gin
- 2½ ml grenadine
- 15 ml sap, limoen-
- 45 ml sap, ananas-

- barmaatje
- shaker

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Begin met een shaker met ijs.
Voeg hierin met een barmaatje de gin, de dom benedictine, de kersenlikeur en het ananassap. Pers ook een halve limoen uit in de shaker en voeg als laatste 25 ml grenadine toe.
Shake even flink en schenken de cocktail met ijs uit in een mooi tropisch glas.
Garneren de cocktail met ananas, kersje en 2 mooie ananasbladen in het glas.



Skinny vodka-ijsstee cocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Hallo slijterij

Ingrediënten

2 par appel, groen
25 ml Bols Vodka
- ijsblokjes
100 ml Ice Tea Green,
zero sugar
100 ml tonic, zero

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 75
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe wat ijsblokjes in een hoog glas.
Giet de wodka op de ijsblokjes.
Voeg er de ice tea aan toe.
Voeg hieraan het partje appel toe.
Garneer het glas met het andere partje appel.



Skinny whisky-ijsthee cocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron:
JohnnieWalker.com,
Hallo slijterij

Ingrediënten

2 sch citroen
- ijsblokjes
25 ml Johnnie Walker
Red Label
200 ml Sparkling Ictea
zero sugar

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 67
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe wat ijsblokjes in een hoog glas.
Giet de whisky op de ijsblokjes.
Voeg er de ice tea aan toe.
Voeg hieraan een schijfje citroen toe.
Garneer het glas met een ander schijfje
citroen.



Sparkling cranberry Aperol spritz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

500 ml Aperol
300 ml cranberry classic drink
2 tl glitterdust, zilver (AH Excellent, in potje)
2 mandarijnen
15 g suikerspin, gouden (AH Excellent)
300 ml water, mineraal-, bruisend

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 260
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: 39 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Zorg dat de cranberry drink gekoeld is.
Snijd de ongepelde mandarijnen in 12 dunne plakjes (per 4 personen).
Vouw de plakjes 2 keer dubbel en verdeel ze over de holten van een ijsblokjesvorm.
Meng $\frac{1}{2}$ van de cranberrydrink en de helft van de glitterdust in een maatbeker en roer het goed door.
Verdeel het over de ijsblokjesvorm en zet ze minimaal 4 uur in de vriezer.
Meng de rest van de cranberrydrink, de Aperol en het bruisend mineraalwater in een maatbeker en roer het goed door.
Verdeel de rest van de glitterdust en de ijsblokjes over de glazen.
Schenk de cranberry Aperol spritz erover.
Leg een toefje suikerspin op de rand van elk glas, maar zorg dat het de vloeistof niet raakt want dan smelt het.

Tip:

Vervang voor een alcoholvrije versie de Aperol en het bruiswater door sinaasappelsap en tonic.

Sparkling ginger espresso.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Peeze

Ingrediënten

30 ml espresso
3 frambozen
60 ml Ginger Ale
- ijsblokjes
1 tk rozemarijn

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een cocktailshaker voor 2/3 met ijsblokjes.
Shake de espresso samen met 2 frambozen.
Schenk 60 ml Ginger Ale in het glas.
Schenk de espresso er voorzichtig bij.
Gebruik eventueel een zeefje om te voorkomen
dat er stukjes framboos worden mee
geschonken.
Garneer met een prikker met een framboos en
een takje rozemarijn.

Spiced apple & ginger.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij, Jumbo

Ingrediënten

8 sch Angostura Bitters
200 ml appelsap
200 ml Bacardí Spiced Rum
200 ml ginger ale
400 g ijsblokjes
1 limoen

4 highballglazen

Bereiding.

Verdeel de ijsblokjes over de 4 glazen.
Schenk in elk glas 50 ml Bacardí Spiced Rum,
50 ml appelsap en 50 ml ginger ale.
Snijd de limoen in 8 partjes.
Knijp boven elk glas 1 limoenpartje uit en voeg
2 scheutjes Angostura Bitters toe.
Roer de cocktails goed door.
Garneer met een partje limoen.



Angostura Bitters



Bacardí Spiced Rum

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Sweet dreams.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

½ dl Amaretto
¼ dl citroensap
- gingerale
6 ijsblokjes
½ dl sinaasappelsap
½ dl wodka

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schud de Amaretto, citroensap, sinaasappelsap, wodka en ijsblokjes in een shaker goed door elkaar.

Verdeel de drank over 2 hoge glazen.

Vul de glazen aan met gingerale.

Sweet martini.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
Amerikaanse recepten

Ingrediënten

40 ml gin
- ijsklontjes
1-2 kersen
(1 sch Oranjabitter)
20 ml vermout, Franse
20 ml vermout, witte,
Italiaanse

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de gin met de vermout en evt. een scheutje Oranjabitter in een mixing glas gevuld met ijs, zo'n 15-20 sec.
Schenk dit door een zeef in een voorgekoeld martiniglas.
Garneer met 1-2 kersen aan een steeltje.

Tia flat white Russian



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ****
Bron: CooleSuggesties.nl,
Peeze.nl

Ingrediënten

- cacaopoeder
- ijsklontjes
30 ml koffie (espresso)
30 ml melk, koude
8 tl suiker, basterd-
25 ml rum
25 ml Tia Maria

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schenk de Tia Maria, de rum, de espresso en de bruine basterdsuiker in een tumbler.
Voeg wat ijsklontjes toe en roer alle ingrediënten goed door elkaar.
Schenk zachtjes de koude melk bovenop de cocktail.
Besprenkel de cocktail met wat cacaopoeder voor de perfecte finish.

The perfect storm.



Menugang: Drankrecept,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo, Liquor.com

Ingrediënten

400 g ijsblokjes
600 ml ginger beer
½ limoen
200 ml The Kraken
Original Rum

4 glazen

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de ijsblokjes over 4 glazen.
Schenk in elk glas 50 ml rum en 150 ml ginger beer.
Snijd de halve limoen in 4 partjes en garneer er de drankjes mee.



The Kraken
Original Rum

Twelve o'clock tiramisu.



Menugang: Drankje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

1 tl aroma, amandel-
150 ml Baileys
50 g chocolade
2 el chocoladestrooisel
1 hv ijsklontjes
150 ml koffie, sterke
1 el suiker, poeder-
4 glazen, cocktail-

Bereiding.

Meng de koffie met de amandelaroma,
Zet het tot gebruik in de koelkast.
Smelt de witte chocolade au bain-marie.
Doe het chocoladestrooisel in een diep bord.
Haal de randjes van de glazen door de witte
chocolade en vervolgens door het strooisel.
Laat de witte chocolade stollen.
Klop de slagroom lobbij (maar niet stijf) met
de poedersuiker.
Verdeel de ijsklontjes over de cocktailglazen.
Schenk de koffie en Baileys daarop.
Verdeel de slagroom erover en roer die half
door de cocktail.

Tip:

Vries de koffie in een ijsklontjesvorm in om zo
de cocktail te koelen zonder dat hij waterig
wordt.

97

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1511
Energie kcal: 361
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: 20 g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 16 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Villa Massa blush.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

500 g ijsblokjes
140 ml limoncello, Villa
Massa
240 ml sap, cranberry-
480 ml Sprite of 7-Up

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 152
Eiwit: - g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ijsblokjes in 4 tumblerglazen.
Vul de glazen elk met 35 ml limoncello en 60 ml
cranberrysap.
Roer met een lepel of roerstaafje even door.
Vul de glazen aan met Sprite of 7-Up.

Virgin on the beach (0%).



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ****
Bron: JustaPinch.com

Ingrediënten

30 ml ananassap
30 ml cranberry-sap
- ijsblokjes
30 ml perzik-sap
1 sch sinaasappel of
limoen
30 ml sinaasappelsap

Bereiding.

Vul het glas met ijsblokjes.
Voeg de ananassap en de perzik-sap toe.
Voeg hierna de sinaasappelsap toe tot het glas
70% gevuld is.
Als laatste schenk je de cranberry-sap in tot de
rand van het glas.
Niet roeren (je ziet nu een mooi kleurverschil).
Garneer de cocktail met een sinaasappelpartje
of een limoenpartje.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wijncocktail met basilicum.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Jumbo 2014-6

Ingrediënten

2 tk basilicum
- citroen
300 ml citroenlimonade
- ijsblokjes
- limoen
500 ml Sauvignon Blanc,
gekoeld

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 319
Energie kcal: 76
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schenk de wijn in een grote karaf.
Voeg de citroenlimonade toe.
Voeg een handvol ijsblokjes toe.
Voeg wat schijfjes limoen en citroen toe.
Steek er de takjes basilicum bij.

Zomerpunch I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 dl abrikozen-sinaas-appeldrank
3 bl ijs, room-
3 dl melk, volle
4 perziken (uit blik)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de ingrediënten in een hoge kom.
Zet voorzichtig de staafmixer in de kom.
Mix alles tot je een gladde milkshake hebt.
Schenk de oranje-shake in een hoog glas.
Zet er een leuk rietje in.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

