

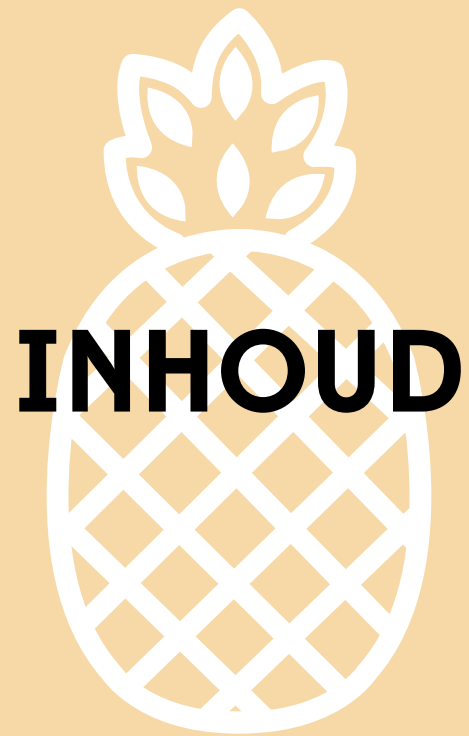


TESS POSTHUMUS

# COCKTAILS MET TESS

MEER DAN 100 COCKTAILRECEPTEN  
VOOR THUIS

  
CARRERA  
culinair



## **VOORWOORD** 7

## **HOE WERKT DIT BOEK?** 8

## **DRANKPASPOORT** 10

Hoe wordt sterkedrank gemaakt? 12 | Hoe proef je sterkedrank? 12 | Vodka 13

Jenever 14 | Gin 15 | Brandy 16 | Whisky & Whiskey 19 | Rum & Cachaça 20

Mezcal & Tequila 21 | Versterkte wijnen 22 | Likeuren 23

## **SUIKER & SIROPEN** 24

## **OVERIGE INGREDIËNTEN** 35

## **GARNERINGEN** 41

## **GLAZEN** 44

## **BARTOOLS** 46

## **TECHNIEKEN** 50

## **BLOODY MARY BREAKFAST** 64

## **TERRASWEER** 86

## **HONDENWEER** 124

## **BORRELTijd** 150

## **OPKIKKERS** 184

## **SLAAPMUTSjes** 220

## **DANKWOORD** 250

## **RECEPTENINDEX** 253

## **REGISTER** 254



## VOORWOORD

De eerste twintig jaar van mijn leven had ik geen idee wat ik wilde worden. Soms wilde ik ranger zijn in Afrika om olifanten uit de handen van stropers te redden, op andere momenten riep ik met volle overtuiging dat ik de nieuwe Floortje Dessing zou worden. Er werd van mij verwacht dat ik zou studeren, maar stiekem kreeg ik de meeste energie van mijn bijbanen in de horeca. Inhoudelijk varieerden deze baantjes van werken in restaurants tot bruine kroegen en allerlei cateringklussen. Alles vond ik even leuk.

Via via belandde ik bij de speakeasy bar Door 74. Ik wist op dat moment nog weinig van cocktails en begon als bediening op de vloer. Onder de vleugels van Timo Janse en mijn andere collega's leerde ik meer en meer over verschillende dranken en mocht ik op rustige dagen zelf achter de bar om cocktails te maken. Ondertussen werd ik geïnspireerd door boeken zoals *The Joy of Mixology* van Gary Regan en *The Spirituous Journey* van Jared Brown en Anistatia Miller. Ik bleef lezen over alles wat met het vak te maken had en hield mijn ogen en oren goed open wanneer ik aan het werk was. Op een gegeven moment mocht ik ook cocktails maken op de drukke weekenddagen. Ik deed mee aan cocktailwedstrijden en begon deze op een dag ook nog eens te winnen. Het balletje ging rollen, bleef rollen en nu reis ik de wereld rond om andere bartenders de kneepjes van het vak te leren, internationale events te draaien en heb je mijn eerste eigen cocktailboek in handen.

Mijn studie heb ik ondertussen netjes afgerond, maar ik heb gekozen voor een fulltime carrière als bartender. Terugkijkend zie ik heel duidelijk dat ik geboren ben voor een beroep in de horeca. Al sinds de brugklas was ik actief als voorzitter in de feestcommissie en was ik ontzettend onder de indruk van de bartenders in Café Janssen, mijn stamkroeg in Breda. Ik vond het superstoer wat ze daar deden – en ik wilde dat ook.

Ik ben van mening dat ik het beste vak ter wereld heb, maar toch wordt er nog altijd neergekeken op bartenders. Men denkt namelijk dat je blijft hangen in dit beroep, je zou er niet voor kiezen. Dit was ook lange tijd het geval in de kokswereld, maar inmiddels is dat nu een gerespecteerd vak; we zijn ons steeds meer bewust geworden van wat we eten. Het is tijd dat deze omslag ook voor het bartendingvak komt en dat we ons ook wat bewuster worden van wat we drinken. Alcohol is niet gezond, maar als je het drinkt, geniet er dan ook van. Drink niet zomaar een goedkope fles wijn leeg omdat hij nou eenmaal in de aanbieding was, maar bestel of nog veel beter maak een drankje waar je volop van kunt genieten.

Bar Door 74 staat alweer drie jaar op rij in de lijst van *World's 50 Best Bars*, is tientallen keren uitgeroepen tot beste bar van Nederland en is meerdere malen genomineerd voor beste internationale cocktailbar. Wat wij bij Door 74 doen vergelijk ik altijd met een Michelin-sterrenrestaurant. Het is heel leuk, inspirerend en lekker, maar thuis hoeft je natuurlijk geen Michelin-eten te koken.

Met dit boek wil ik een introductie geven in het bartendingvak. Een kijkje in mijn keuken, waardoor je straks zelf in een handomdraai lekkere en betaalbare drankjes maakt. Cocktails hoeven geen hocus pocus te zijn en er zijn meer dan genoeg heerlijke recepten die iedereen thuis kan maken. *Cocktails met Tess* omvat de basiskennis die ik de afgelopen jaren heb opgedaan en waarmee jij nu zelf de magische wereld van het mixen kunt gaan ontdekken.

En hou mij vooral op de hoogte van je ontdekkingsreis door jouw cocktailcreaties met mij te delen met [#cocktailsmetess](#).

Tess Posthumus

**Shaken**

Door een cocktail te shaken zorg je ervoor dat de verschillende ingrediënten zich met elkaar kunnen mengen. Daarnaast zorgt het ijs en de beweging van het shaken ervoor dat het drankje koud wordt, het geheel iets verwatert en dat de textuur van de cocktail verandert. Door met kracht te shaken, ketsen de ijsblokjes in de shaker tegen elkaar en tegen de uiteinden van de shaker tins aan. De vloeistof moet zich daar vervolgens omheen bewegen en er vormen zich kleine luchtbelletjes waardoor de cocktail van consistentie verandert. Je shaket hem als het ware tot leven.

- 1 Doe de ingrediënten in de kleine shaker tin.
- 2 Vul de shaker tin tot de rand met ijsblokjes.
- 3 Zet de grote shaker tin op de kleine. Een heel klein beetje scheef, zodat de grote tin naar jou toe wijst.
- 4 Draai hem om en geef een tik op de tin zodat hij goed sluit. Doordat je de ingrediënten en het ijs in de kleine tin hebt gedaan en de cocktail door het omdraaien uiteindelijk in de grote tin eindigt, voorkom je het risico dat hij overstroomt of dat hij gaat lekken.
- 5 Shake hard heen en weer terwijl je beide shaker tins goed vasthoudt. Wanneer je begint met shaken, zal het metaal door de kou nog een beetje samentrekken en de shaker zal nog beter aansluiten. Houd de shaker tins desondanks goed vast, want soms schieten de tins toch plots los en je wilt niet dat ze door de kamer vliegen en dat alles onder de drank komt te zitten.
- 6 Shake ongeveer 15 seconden. Wanneer de buitenkant van de shaker koud is geworden en er zich vorst begint te vormen, is de cocktail klaar. Het spoor van je vinger moet blijven staan wanneer je die langs de shaker tin haalt.
- 7 Om de shaker te openen, moet je er even zacht op slaan. Houd hem weer naar je toe en geef hem een tikje op de plek waar de wijzer van 3 uur zou staan, daar waar de twee tins met elkaar verzegelen. Je kunt de kleine tin nu van de grote af tillen.

**Dry shaken**

Wanneer een drankje gemaakt wordt met eiwit, moet je vooraf dry shaken. Dit houdt in dat je alle ingrediënten eerst een keer zonder ijs shaket en het daarna nogmaals doet, maar dan met een cocktailshaker gevuld met ijsblokjes. Doordat je de eerste keer op een hogere temperatuur shaket, emulgeert de cocktail beter en krijg je mooi, dik eiwitschuim. Dry shaken doe je als volgt:

- 1 Doe alle ingrediënten in de kleine shaker tin.
- 2 Zet de grote shaker tin op de kleine. Een heel klein beetje scheef, zodat de grote tin naar jou toe wijst.
- 3 Draai hem om en geef een tik op de tin zodat hij goed sluit.
- 4 Shake hard heen en weer terwijl je beide shaker tins goed vasthoudt.
- 5 Shake ongeveer 15 seconden.
- 6 Open de shaker en vul hem tot ongeveer twee derde met ijsblokjes.
- 7 Shake vervolgens zoals je dat normaal zou doen.



**TERRAS  
WEER**





Terrasweer

# PIÑA COLADA

60 ml donkere rum | 60 ml ananassap | 45 ml kokosroom

**Methode** shake

**Glas** tikibeker of een longdrinkglas

**Garnering** stukje ananasblad en drie maraschinokersen

- 1 Schenk de rum, het ananassap en de kokosroom in een shaker tin.
- 2 Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 3 Vul een tikibeker of een groot longdrinkglas met crushed ijs.
- 4 Strain de cocktail in het glas.
- 5 Garneer met een stukje ananasblad en drie maraschinokersen.

**Info** Deze cocktail kun je ook prima in een blender maken. Let dan wel op dat je niet te veel ijs gebruikt, anders verliest de Piña Colada zijn romige karakter. Gebruik witte rum in plaats van donkere voor een lichtere versie. Wanneer je geen vers ananassap gebruikt, mis je een zuurtje in de cocktail om hem fris te houden. Voeg bij ananassap uit pak daarom 10 milliliter vers limoensap toe.



Hondenweer

## WHITE RUSSIAN

60 ml vodka | 30 ml room | 30 ml koffielikeur

**Methode** shake

**Glas** rocksglas

**Garnering** sinaasappelschijfje en maraschinokersen

- 1 Schenk de room in een cocktailshaker en shake hard. Gebruik hierbij geen ijsblokjes. Je wilt de room als het ware een beetje opkloppen door hem te shaken. De room moet ongeveer voor de helft toenemen in hoeveelheid door de lucht die je er door het shaken in krijgt.
- 2 Schenk de vodka en koffielikeur in een tweede shaker tin.
- 3 Vul deze tweede shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 4 Vul een rocksglas met ijsblokjes.
- 5 Fine strain de cocktail in het glas.
- 6 Floot de opgeklopte room bovenop de cocktail.
- 7 Garneer met een sinaasappelschijfje en een maraschinokersen.

**Info** Als alternatief kun je deze cocktail ook garneren met wat vers geraspte nootmuskaat. Wil je een Black Russian maken? Laat dan de room weg.

## ANGELS ADVOCATE

**SIGNATURE VAN TESS**

45 ml gin | 20 ml citroensap | 15 ml vanillesiroop (zie p. 31) | 1 barspoon advocaat | 1 dash kardemombitters

**Methode** shake

**Glas** Martini

**Garnering** sinaasappelzest

- 1 Schenk de gin, het citroensap, de vanillesiroop, advocaat en de kardemombitters in een shaker tin.
- 2 Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 3 Fine strain de cocktail in het glas.
- 4 Garneer met een sinaasappelzest en snijd deze in de vorm van een kruisje.





Hondenweer

## BLOOD AND SAND

20 ml Schotse whisky | 20 ml Cherry Heering | 20 ml rode vermout | 20 ml (bloed)sinaasappelsap

**Methode** shake

**Glas** Martini

**Garnering** een maraschinokers en een schijfje gedroogde (bloed)sinaasappel (zie p. 41)

- 1 Schenk de whisky, Cherry Heering, rode vermout en het sinaasappelsap in een shaker tin.
- 2 Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 3 Fine strain de cocktail in het glas.
- 4 Garneer de cocktail met een schijfje (bloed)sinaasappel en een maraschinokers.

**Info** Cherry Heering is een kersenlikeur uit Denemarken. Voor nog meer complexiteit kun je er ook voor kiezen om het sinaasappelsap weg te laten en in plaats daarvan een kwart sinaasappel in de shaker tin te muddlen. Op deze manier krijg je het sinaasappelsap en de aromatische oliën uit de schil. Ga vervolgens verder met stap 1 en schenk de whisky, Cherry Heering en rode vermout erbij. Wanneer je deze cocktail baseert op een rokerige whisky, zorg er dan ook voor dat je een stevige vermout gebruikt zoals Carpano Antica Formula. Deze cocktail dankt zijn naam aan de gelijknamige film van Rudolph Valentino uit 1922 en werd geïntroduceerd door cocktaillegende Harry Craddock.

# MARGARITA

45 ml tequila blanco | 30 ml Cointreau | 30 ml limoensap | 1 barspoon suikersiroop (zie p. 26)

**Methode** shake

**Glas** coupe

**Garnering** zoutrandje en limoenpartje

- 1 Maak de buitenrand van een coupeglas nat met een beetje limoensap en rim de rand met zout.
- 2 Schenk de tequila, Cointreau, het limoensap en de suikersiroop in een shaker tin.
- 3 Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 4 Strain de cocktail in het voorbereide glas.
- 5 Garneer met een limoenpartje.

**Info** In het officiële recept hoort geen suikersiroop thuis. De zoetheid hoort puur van de Cointreau te komen, maar ik vind een Margarita beter in balans door een kleine barspoon suikersiroop toe te voegen. Zelf gebruik ik voor mijn Margarita's het liefst Arette Blanco of Ocho Blanco tequila. Maar wanneer het slecht weer is, kan mijn Margarita wel een oudere tequila gebruiken en ga ik voor Don Julio Reposado tequila. Niet iedereen vindt een zoutrandje lekker. Bij mij ligt het vaak een beetje aan mijn bui en de tequila die wordt gebruikt of ik wel of geen zoutrandje wil. Vraag het daarom altijd even vooraf of maak een half zoutrandje. Dan kan degene die de Margarita drinkt zelf kiezen of hij hem wel of niet met zoutrandje wil, of het gedurende het drinken afwisselen. Wil je een Tommy's Margarita maken? Vervang dan de Cointreau en de suikersiroop in het recept van de Margarita door 10 milliliter agavesiroop en serveer de cocktail in een rocksglas gevuld met ijsblokjes.



# NEGRONI

30 ml gin | 30 ml Campari | 30 ml rode vermout

**Methode** stir

**Glas** rocksglas

**Garnering** sinaasappelzest

- 1 Vul een mixing glas met ijsblokjes.
- 2 Schenk de gin, Campari en rode vermout erbij.
- 3 Stir alle ingrediënten totdat zich vorst op de buitenkant van het mixing glas begint te vormen.
- 4 Vul een rocksglas met ijsblokjes of gebruik een grote ijsbal.
- 5 Strain de cocktail in het glas.
- 6 Garneer de cocktail met een sinaasappelzest.

**Info** Gebruik als basis een London Dry Style gin, zoals Beefeater of Tanqueray. Sommige mensen vinden deze cocktail lekkerder wanneer je hem 'up' serveert. Dit houdt in dat je hem niet in een rocksglas gevuld met ijsblokjes schenkt, maar in een coupe zonder ijs.

# ROSITA

45 ml tequila | 20 ml Campari | 20 ml rode vermout | 20 ml droge vermout | 1 dash Angostura bitters

**Methode** stir

**Glas** rocksglas

**Garnering** citroenzest

- 1 Vul een mixing glas met ijsblokjes.
- 2 Schenk de tequila, Campari, rode vermout, droge vermout en Angostura bitters erbij.
- 3 Stir alle ingrediënten totdat zich vorst op de buitenkant van het mixing glas begint te vormen.
- 4 Vul een rocksglas met ijsblokjes of gebruik een grote ijsbal.
- 5 Strain de cocktail in het glas.
- 6 Garneer de cocktail met een citroenzest.

**Info** Gebruik als basis een reposado tequila, deze kan de combinatie van de andere ingrediënten beter aan, zonder dat hij wordt overschaduwd door de bittere Campari. Sommige mensen vinden deze cocktail lekkerder wanneer je hem 'up' serveert. Dit houdt in dat je hem niet in een rocksglas gevuld met ijsblokjes schenkt, maar in een coupe zonder ijs.

# BOULEVARDIER

30 ml bourbon of rye whiskey | 30 ml Campari | 30 ml rode vermout

**Methode** stir

**Glas** rocksglas

**Garnering** sinaasappelzest

- 1 Vul een mixing glas met ijsblokjes.
- 2 Schenk de bourbon of rye whiskey, Campari en rode vermout erbij.
- 3 Stir alle ingrediënten totdat zich vorst op de buitenkant van het mixing glas begint te vormen.
- 4 Vul een rocksglas met ijsblokjes of gebruik een grote ijsbal.
- 5 Strain de cocktail in het glas.
- 6 Garneer de cocktail met een sinaasappelzest.

**Info** De basis van een Boulevardier is Amerikaanse bourbon of rye whiskey. Allebei werken goed, maar ieder heeft zijn eigen invloed op de cocktail. Gebruik rye whiskey-merken zoals Rittenhouse, Old Overholt High West of Bulleit voor een ruiger karakter, of kies voor bourbons zoals Elijah Craig, Knob Kreek of Buffalo Trace als je de Boulevardier iets milder wilt hebben. Sommige mensen vinden deze cocktail lekkerder wanneer je hem 'up' serveert. Dit houdt in dat je hem niet in een rocksglas gevuld met ijsblokjes schenkt, maar in een coupe zonder ijs.

# POSTHUMI MARTINI

SIGNATURE VAN TESS

60 ml Martini Rosso | 30 ml Campari

**Methode** built

**Glas** rocksglas

**Garnering** citroenpartje

- 1 Vul het rocksglas met ijsblokjes.
- 2 Schenk de Martini en Campari erbij.
- 3 Roer alles even kort door en garneer met een citroenpartje.

**Info** Deze borrel is een echt familiedrankje waar je mijn moeder en zusje rond zes uur erg blij mee maakt. Als vermout gebruik ik hier altijd Martini Rosso voor. Dat is nou eenmaal mijn moeders favoriet.



**Borreltijd**

## HANKY PANKY

45 ml gin | 45 ml rode vermout | 1 barspoon Fernet Branca

**Methode** stir

**Glas** coupe

**Garnering** sinaasappelzest

- 1 Vul een mixing glas met ijsblokjes.
- 2 Schenk de gin, rode vermout en Fernet Branca erbij.
- 3 Stir alle ingrediënten totdat er vorst op de buitenkant van het mixing glas begint te vormen.
- 4 Strain de cocktail in het glas.
- 5 Garneer de cocktail met een sinaasappelzest.

**Info** Fernet Branca is een Italiaanse kruidenbitter en wordt sinds 1845 gemaakt van 27 verschillende kruiden en extracten. Heb je geen Fernet Branca in huis? Dan kun je het in dit recept vervangen door de kruidenbitters Averna, Ramazzotti of Cynar. Deze cocktail is een van mijn persoonlijke favorieten en werd gecreëerd door Ada Coleman. Coley, zoals ze ook wel werd genoemd, was de eerste bekende vrouwelijke bartender en zij verzornde deze cocktail begin 1900 toen ze head bartender van het Savoy hotel was. Charles Hawtrey was een vaste gast van de bar en vroeg haar om iets pittigs om hem op te peppen. Toen hij de cocktail voor het eerst proefde riep hij: 'By Jove! That is the real hanky-panky!' Een direct succes.



**OPKIKKERS**

# ESPRESSO MARTINI

45 ml vodka | 30 ml verse espresso | 15 ml koffielikeur | 10 ml suikersiroop (zie p. 26)

**Methode** shake

**Glas** Martini

**Garnering** drie koffiebonen

- 1 Schenk de vodka, espresso, koffielikeur en suikersiroop in een shaker tin.
- 2 Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 3 Fine strain de cocktail in het Martini glas.
- 4 Garneer met drie koffiebonen.

**Info** Wanneer je hard genoeg shaket en verse espresso gebruikt, krijgt deze cocktail een heerlijke schuimlaag waar de drie koffiebonen mooi op blijven drijven. Ben je een beetje een zoetekauw, dan kun je de suikersiroop vervangen door vanillesiroop (zie p. 31).



# TESSMANIAN DEVIL

## SIGNATURE VAN TESS

30 ml gin | 30 ml Lillet Blanc | 30 ml Strega | 30 ml citroensap | 1 dash Creole bitters | 1 dash tabasco | 1 snuffje cayennepeper

**Methode** shake

**Glas** Martini

**Garnering** twee rode chilipepers

- 1 Doe de gin, Lillet Blanc, Strega, het citroensap, de Creole bitters, tabasco en cayennepeper in een shaker tin.
- 2 Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 3 Strain de cocktail in het Martiniglas.
- 4 Garneer door van de chilipepers twee hoortjes te maken.

**Info** *My little devil in a glass!* Deze Tessmanian Devil-cocktail was mijn eerste echte signatuurcocktail en daar moest ik mijn eigen naam natuurlijk wel in fietsen. Gelukkig vonden mensen hem lekker en heeft Gary Regan hem geplaatst in zijn *The 101 Best New Cocktails* boek uit 2011. Strega is een Italiaanse kruidenlikeur. De naam betekent 'heks' en wanneer je goed naar het etiket kijkt, zie je een oude heks op een bezemsteel en een groepje jonge heksen naakt rond een kampvuur dansen. Geweldige likeur! Pas op met de tabasco en cayennepeper. Voeg liever te weinig toe dan te veel, je kunt er altijd meer bij doen. Spice weer uit de cocktail halen gaat helaas niet zo makkelijk.





## DEVIL IN A GLASS

*My little devil in a glass!* Deze Tessmanian Devil-cocktail was mijn eerste echte signatuurcocktail en daar moest ik mijn eigen naam natuurlijk wel in fietsen. Gelukkig vonden mensen hem lekker en heeft Gary Regan hem geplaatst in zijn *The 101 Best New Cocktails* boek uit 2011.



Opkickers

# COSMOPOLITAN

45 ml citroenvodka | 30 ml Cointreau | 15 ml cranberrysap | 10 ml limoensap

**Methode** shake

**Glas** Martini

**Garnering** flamed sinaasappelzest (zie p. 42)

- 1 Schenk de citroenvodka, Cointreau, het cranberrysap en limoensap in een shaker tin.
- 2 Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 3 Strain de cocktail in het glas.
- 4 Garneer met een flamed sinaasappelzest.

**Info** Deze cocktail dankt zijn kleur aan het cranberrysap. Soms zie ik rode of donkerroze Cosmo's voorbijkomen, maar officieel hoort er slechts een klein beetje cranberrysap in zodat de cocktail lichtroze wordt. Door de aromatische oliën van de sinaasappelzest door een brandende lucifer te sprayen, vatten ze vlam en krijg je een heerlijke gekaramelliseerde geur op de cocktail. Gebruik voor de garnering in de cocktail vervolgens een nieuwe zest en doe de flamed zest weg. Deze is door het verbranden namelijk ook een beetje bitter geworden en die extra smaak wil je niet aan de Cosmopolitan toevoegen. Gebruik bij voorkeur een vodka zoals Absolut Citron, Grey Goose Le Citron of Ketel One Citroen. Heb je geen citroenvodka in huis? Voeg dan bij stap 1 een citroenzest aan de shaker tin toe en fine strain de cocktail bij stap 3 in het glas.



Slaapmutsjes

## OLD FASHIONED

60 ml bourbon | 1 barspoon suikersiroop (zie p. 26) | 2 dashes Angostura bitters

**Methode** stir

**Glas** rocksglas

**Garnering** sinaasappelzest

- 1 Vul een rocksglas met ijsblokjes.
- 2 Schenk de bourbon, suikersiroop en Angostura bitters erbij.
- 3 Stir alle ingrediënten ongeveer 30 seconden, totdat het volume met ongeveer een derde is toegenomen.
- 4 Garneer met een sinaasappelzest.

**Info** Een Old Fashioned wordt standaard met bourbon gemaakt, maar is ook een stijl cocktail die bestaat uit een sterkedrank, suiker, water en cocktailbitters. De suiker heeft in deze cocktail de vorm van suikersiroop, omdat dit makkelijker in alcohol oplost dan in gekristalliseerde vorm en het water heeft de vorm van ijs en verwatering. De cocktailbitters zijn standaard Angostura bitters, maar hier kun je mee variëren. Net als met het soort suikersiroop. Mijn favoriete Old Fashioned maak ik zelf altijd met Whiskey Barrel Aged bitters van Fee Brothers en een beetje muscovado-suikersiroop. Bourbons die goed werken in een Old Fashioned zijn bijvoorbeeld Old Granddad, Maker's Mark en Blanton's. Voor een Rum Old Fashioned vervang je de bourbon door donkere rum. Voor een Tequila Old Fashioned vervang je de bourbon door tequila en voor een Mezcal Old Fashioned vervang je de bourbon door mezcal. Als variatie kun je vervolgens ook de suikersiroop vervangen door agavesiroop of de Angostura bitters door sinaasappelbitters voor een lichtere variant.

## HAVANA OLD FASHIONED

**SIGNATURE VAN TESS**

60 ml Cubaanse rum | 10 ml PX-sherry | 5 ml kaneel-kruidnagelsiroop (zie p. 30) | 2 dashes Angostura bitters

**Methode** stir

**Glas** rocksglas

**Garnering** gedroogd sinaasappelschijfje, steranijs en kaneelstokje

- 1 Vul een rocksglas met ijsblokjes.
- 2 Schenk de Cubaanse rum, PX-sherry, kaneel-kruidnagelsiroop en Angostura bitters erbij.
- 3 Stir alle ingrediënten ongeveer 30 seconden, totdat het volume met ongeveer een derde is toegenomen.
- 4 Garneer met een gedroogd sinaasappelschijfje, steranijs en een kaneelstokje.

**Info** Voor deze cocktail gebruik ik zelf Havana Club 7 yr. Deze rum wordt nog steeds in Cuba gemaakt, heeft van zichzelf wat sigaar- en koffietonen en werkt heel goed in deze cocktail.

A wooden cutting board is placed on a woven basket. On top of the board, there is a cartoon bee. The background shows some green leaves and a purple eggplant.

Compressed by

PDF24

A cartoon chef character with a beard, glasses, and a white chef's hat, standing on the wooden cutting board.

<https://ruudskookboek.nl>