



VERWARMENDE WARME WINTERDRANKEN

by
HOTEL INFO



VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

ANIJSMELK

Benodigdheden voor 1 liter:

1 l melk

45 g suiker

25 g anijszaad

Eventueel: 0,25 l pastis

Breng de melk aan de kook en doe het anijszaad in een thee-eitje of in een doekje. Hang het eitje of doekje met anijszaad in de melk en laat minstens een half uur trekken op een laag vuurtje. Breng de melk terug aan de kook en voeg de suiker toe. Serveer warm!

Variatietip: Halveer de hoeveelheid suiker en voeg een scheut pastis toe en laat 10 minuten meekoken. Serveertip Coffee Bru: De melk wordt geschuimd met de espressomachine door een doorgewinterde barista waardoor de anijsmelk extra romig smaakt! We gebruiken anijsmelkblokjes van De Ruyter en biologische melk van Arla.





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

DEENSE GLÖGG

Benodigdheden:

3 liter rode wijn

250 gram kruidnagel

0,5 fles brandewijn

1,5 liter Glögg extrac

2 hele staven kaneelstokjes

De hele schil van een sinaasappel

Doe alle ingrediënten bij elkaar in een grote pan. Verwarm op een laag vuur maar laat de wijn niet koken. Laat 1,5 uur sudderen op een laag vuur. Haal het mengsel door een zeef. Serveer de Glögg warm.

Tip van Søren van Paludan: Wij voegen geschaafde amandelen en rozijnen toe aan de Glögg, die een aantal maanden in een pekel van gekruide rum hebben gelegen.





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

IRISH COFFEE

Benodigdheden voor 1 Irish Coffee:

Room - Rich as an Irish Brogue

Koffie - Strong as a Friendly Hand

Suiker (2tsp) -

Sweet as the tongue of a Rogue

Whiskey (2.5cl) -

Smooth as the Wit of the Land

Verwarm een glas met zeer heet water. Voeg 2 theelepels bruine suiker en wat vers gezette koffie toe en roer. Voeg zodra de suiker is gesmolten een scheut Irish Whiskey (ongeveer 2.5cl) toe. Roer nogmaals. Neem een hete theelepel en giet voorzichtig de opgeklopte room langzaam over de rug van de lepel. De room mag niet te stijf en niet te vloeibaar zijn. Een perfecte Irish coffee moet vrij veel lijken op dat andere beroemde Ierse drankje - Guinness! In de loop der jaren hebben de mensen gebruik gemaakt van slagroom, maar van oudsher moet de room zijn zoals wordt beschreven in Joe's recept. Ook Tullamore Dew is een populaire whiskey voor deze klassieke Ierse drank, maar er zijn er honderden om uit te kiezen, dus waarom zou je niet een beetje experimenteren.



VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

GLÜHBIER

Glühbier-Recept

1 L donker bier

1 sinaasappel

2 kruidnagels

2 steranijs

1 theelepel kaneel

2 eetlepels bruine suiker

100 ml kersensap

Gebruik een vijzel om de kaneel, steranijs en kruidnagel tot kleine stukjes te verpulveren. Vul ondertussen een kookpot met het bier en verwarm het op. Breng in geen geval het bier aan de kook! (de ideale temperatuur ligt rond de 60 ° graden Celsius) Laat het bier een paar minuten rusten nadat het is verwarmd. Roer niet in het bier om te voorkomen dat het gaat borrelen.

Voeg de kruiden en de afgewreven sinaasappelschil na ongeveer 15 minuten toe aan de pot. Voeg het kersensap zorgvuldig toe voor het serveren van het „Glühbier“ die zelfs nog beter smaakt in combinatie met fruitcake en gebakken appel.





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

GEKRUIDE APPELCIDER

4-5 kopjes appelsap

1/2 theelepel kaneel

1/4 theelepel nootmuskaat

85 ml Rum (optioneel)

*Kaneelstokjes en appelschijfjes
om te garneren*

Verwarm de appelsap, kruiden en de eventuele rum in een kleine pot op een laag tot middelhoog vuur. Roer regelmatig tijdens het opwarmen zodat de kruiden zich goed mengen met het sap (je wilt geen klontjes). Verdeel zodra het warm is over twee mokken en garneer met appelschijfjes en kaneelstokjes. Serveer warm.





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

1605 PUNCH

25 ml. Virgin Gorda Rum

25 ml. St. Teresa Orange Rum Likeur

50 ml. Vers geperst sinaasappelsap

10 ml. Monin kastanje siroop

Mix de ingrediënten en verwarm in een pan (niet laten koken). Serveer in een brandy glas en garneer met een schijfje van sinaasappelschil.





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

SPAANSE WARME CHOCOLADEMELK

*Benodigdheden voor een kop
warme chocolademelk:*

Zwarte chocolade

Melk

Suiker

*Maïzena of een ander
verdikkingsmiddel (optioneel)*

Om warme chocolademelk te maken op de Spaanse traditionele manier, moet je in de eerste plaats de melk opwarmen. Denk aan ongeveer 150 ml melk per persoon.

Voeg de chocolade toe wanneer de melk goed warm is, en laat deze smelten. Je kunt de hoeveelheid chocolade aanpassen naar behoefte.

Langzaam roeren en als je de melk wat dikker wilt, kun je wat maïzena of ander verdikkingsmiddel toevoegen, maar dit is optioneel. Je kunt ook wat suiker toevoegen als je van zoet houdt. In veel traditionele Chocolaterias gebruiken ze geen verdikkingsmiddel, omdat ze een zeer sterke cacao gebruiken die dit niet nodig heeft.





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

CAFÉ LATTE

Benodigdheden:

150 ml melk

8 gr gemalen koffie

Maak een sterke espresso met een Italiaans koffiezet-apparaat.

Verwarm de melk in een pan op middelhoog vuur.

Klop de melk terwijl deze nog op het vuur staat zodat er een schuimlaag wordt gevormd. Je kunt hier ook een elektrische mixer gebruiken.

Giet de koffie langzaam en een beetje schuin in een mok of een groot glas.

Zet het melkschuim opzij en giet de warme melk bij de koffie.

Eindig met het melkschuim voorzichtig op de koffie te plaatsen.

Tip van de expert (Aleaume, Café Lomi):

Kies voor de beste Latte voor koffie met fruitige aroma's, zoals Yirgacheffe uit Ethiopië. De melk brengt deze smaken goed naar voor.





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

KOFFIE MET ADVOCaat

Benodigdheden voor 4 personen:

1 pot hete, sterke koffie

12 eetlepels advocaat

Versgeklopte slagroom

Zet een pot sterke koffie en verdeel de advocaat over 4 glazen of mokken. Giet de hete koffie over de advocaat en werk af met een flinke toef slagroom. Garneer eventueel nog met wat cacao-poeder. Drinken doe je laag per laag of vooraf even roeren. Variatietip: De Belgische variant wordt ook wel Diplomatenkoffie genoemd en heeft een laagje opgeklopte melk en wordt afgewerkt met melkschuim in plaats van slagroom.





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

ZWEEDSE EGGNOGG

Benodigdheden voor 1 Eggnogg:

50ml Rum (Havana Club 7y)

40ml Muscovado suiker

160ml melk

1 eierdooier

Nootmuskaat

1. Verwarm de melk maar zorg ervoor dat hij niet kookt.
2. Mix de eidooier, suiker en rum door elkaar en voeg dan al roerend de warme melk toe.
3. Strooi er wat de geraspte nootmuskaat bovenop.
4. Serveer warm!





VERWARMENDE WARMES WINTERDRANKEN

Recepten om je warm te houden

BICERIN

Een reep donkere chocolade

Melk

Espresso

50 ml verse room

Een theelepel vanillesuiker

Smelt de chocolade in 70 ml melk. Klop de room, samen met een eetlepel melk en de vanillesuiker. Giet de koffie over de nog warme chocolademelk, en voeg dan de room toe met een lepel. Zorg dat je de drie lagen in de Bicerin gescheiden houdt.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

