



Cocktailrecepten III v1.8

Inhoudsopgave.

Americano.	3
B & B.....	4
Bianco spritz.....	5
Bosvruchten-proseccococktail.	6
Brandy Alexander.	7
Grand mimosa.	8
Green beast.	9
Jägermeister mule.	10
Leave it to me.	11
Meloen-olijfoliecocktail.....	12
Pink lady.....	13
Razz mojito.....	14
Red sangria 43.....	15
Romige advocaatcocktail met sinaasappel.....	16
Rum & honey.	17
Rum cooler II.	18
Theelikeur.....	19
Tropical storm.	20
Gebruikte afkortingen.....	21

Americano.



Menugang: Drank
Keuken: -
Aantal: 1
Sterren: ***
Bron: Drankenkennis

Ingrediënten

- Campari
4-5 ijsblokjes
- sinaasappel
- vermouth, rode
- water, soda-

Bereidingstijd: 2 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.

Americano is één van de bekendste aperitief long-drinks.

Vul een longdrinkglas met 4 à 5 ijsblokjes.
Schenk daar gelijke delen rode vermouth en Campari over.
Vul het glas aan met sodawater.
Roer de cocktail goed door.
Voeg er als garnering een ½ schijfje sinaasappel aan toe.

B & B.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Difford's guide

Ingrediënten

25 ml Bénédictine
D.O.M. liqueur
1 schf citroen
40 ml Cognac (brandy)
- ijsblokjes

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.

Kies een ouderwets glas en koel het voor.
Roer alle de likeur en de cognac door elkaar.
Giet het in een met ijs gevuld glas.
Garneer het met het citroenschijfje.

Bianco spritz.



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

Ingrediënten

125 g aardbeien, verse
16 ijsblokjes
1 limoen
200 ml Martini Bianco
300 ml prosecco
100 ml water, mineraal-
, bruisend

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 140
Eiwit: - g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: 11 g
Natrium: 40 mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Boen de limoen schoon en snijd hem in partjes.
Halveer de aardbeien.
D de limoenpartjes en de aardbeien in een kan.
Schenk de Martini, de prosecco en het bruisend
mineraalwater bij de aardbeien.
Voeg de ijsblokjes toe.
Roer het door, schenk het uit en serveer.

Bosvruchten-proseccococktail.



Menugang: Drank, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

75 g bosvruchten
(diepvries)
2 el jenever, bessen-
1/2 fls prosecco, gekoeld

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.

Schep de bosvruchten in de glazen
Verdeel de bessenjenever erover.
Giet de koude prosecco erover.
Serveer direct.

Tips:

- Voeg eens een gehakt blaadje munt aan iedere cocktail toe.
- Vervang de bessenjenever eens door crème de cassis of rode bessensap.
- Vervang de prosecco eens door cava, champagne of een mousserende witte wijn.

Brandy Alexander.



Menugang: Drank
Keuken: -
Aantal: 1
Sterren: ***
Bron: Cocktailtjes

Ingrediënten

45 ml cognac
30 ml crème de cacao
- nootmuskaat
30 ml room

Bereidingstijd: 7 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 ingrediënten met uitzondering van de nootmuskaat in een shaker die gevuld is met ijsblokjes.

Schud de shaker goed.

Strain de cocktail in een champagne coupe (er komt nu een schuimlaag op de cocktail te liggen).

Rasp hier wat nootmuskaat op.

Grand mimosa.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Dirk van de Broek

Ingrediënten

- champagne
- Grand Marnier
- jus d' orange, ijskoud

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schenk 3 delen champagne bij 2 delen ijskoude jus d'orange.

Voeg een scheutje Grand Marnier toe.

Serveer de mimosa in champagneflûtes.

Green beast.



Menugang: Drank
Keuken: -
Aantal: 3-4
Sterren: ***
Bron: Montagnes du Jura

Ingrediënten

5 cl absint
200 g ijsklontjes
8 schf komkommer
5 cl sap, limoen-
5 cl siroop, suiker-
20 cl water

Bereiding.

Meng alle ingrediënten in een grote kom.
Zet de kom een ½ uur of langer in de koelkast.
Serveer in cocktailglazen.

Bereidingstijd: 5-10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 93
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Jägermeister mule.



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

Ingrediënten

480 ml ginger beer
400 g ijsblokjes
180 ml Jägermeister
½ komkommer
1 limoen

4 longdrinkglazen

Bereidingstijd: 5-10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 93
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 9 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.
Schenk in elk glas 45 ml Jägermeister en 120 ml ginger beer.
Snijd de limoen in 8 partjes en doe in elk glas 2 partjes.
Snijd met een dunschiller of kaasschaaf 4 lange linten van de komkommer.
Doe in elk glas een komkommerlint en serveer.

Leave it to me.



Menugang: Drank
Keuken: -
Aantal: 1
Sterren: ***
Bron: Yvonne

Ingrediënten

½ citroen, sap van
1 el ijs, fijngestampt
2 tl jenever
1 lgl marasquin
2 tl siroop, frambozen-
2 tl suiker, fijne

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 alle ingrediënten in een cocktailshaker of een goede schudbeker.
Sluit de shaker of beker goed af.
Schudt de inhoud flink door elkaar en giet de drank over in een glas.

Meloen-olijfoliecocktail.



Menugang: Cocktail,
drank
Keuken: Albanese
Personen: 2-3
Sterren: ***
Bron: Aljeta.com

Ingrediënten

- ijsblokjes
6 dln meloen, honing-,
in blokjes
- munt, verse, voor
garnering
1 dln olie, olijf-, extra
vierge (Aljeta)
2 dln sap, citroen-
3 dln vodka of Raki

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.

Deze cocktail combineert de zoete sappigheid van meloen met de rijke, zachte smaak van olijfolie voor een verfrissende en unieke zomerse drank. Perfect voor hete zomerdagen, barbecues of pool parties, deze cocktail zal zeker indruk maken op je gasten en hen verkoeling bieden.

Doe de blokjes meloen, het citroensap, de vodka en de extra vierge olijfolie in een blender en blend tot een gladde massa ontstaat.

Vul glazen met ijsblokjes en giet de vloeistof in de glazen.

Garneer ze met verse muntblaadjes en voeg een paar druppels olijfolie toe ter decoratie.

Tip:

Vries voor een extra verfrissende twist, enkele blokjes meloen in en gebruik deze als ijsblokjes in je cocktail. Dit houdt niet alleen je drankje koud, maar voegt ook een extra vleugje meloensmaak toe terwijl de blokjes smelten.

Pink lady.



Menugang: Drank
Keuken: -
Aantal: 6
Sterren: ***
Bron: Noordhollands
dagblad, Trouw

Ingrediënten

0,9 dl Cointreau
2 eiwitten
2,7 dl gin
6 ijsklontjes
6 kersen, cocktail-
1 dl sap, limoen-, vers
2 el siroop, grenadine-
90 g suiker, poeder-

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.

Doop de rand van 6 champagneglazen in de siroop en vervolgens in de poedersuiker.

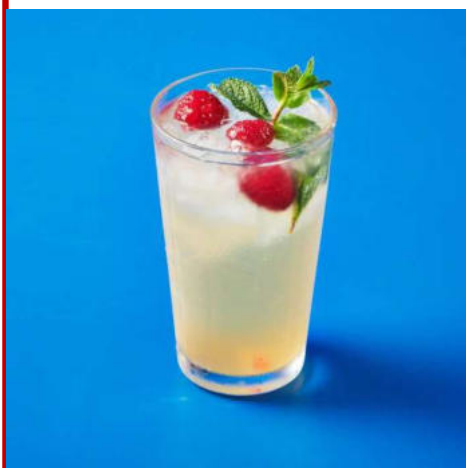
Meng de eiwitten, de ijsklontjes, de gin, de Cointreau, het limoensap en de rest van de siroop in een shaker. Schud met overgave, zodat het eiwit goed wordt verdeeld.

Schenk het mengsel in de glazen en versier die met een kers.

Tip:

Garneer eventueel met rood fruit en munt.

Razz mojito.



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

Ingrediënten

200 ml Bacardí Razz
Rum
12 frambozen
400 g ijs, crushed
12 tk munt
100 ml sap, limoen-,
vers
60 ml siroop, suiker-
80 ml water, mineraal-,
bruisend

4 highballglazen
1 lange lepel

Bereiding.

Doe in elk glas 50 ml Bacardí Razz Rum, 25 ml limoensap, de blaadjes van 2 takjes munt en 15 ml suikersiroop. Schep de glazen halfvol met crushed ijs en roer de ingrediënten met de lange lepel 1 min. Vul de glazen verder met crushed ijs en schenk er als laatste het bruisende mineraalwater bij. Garneer de cocktails met een takje munt en verse frambozen.

Tip:

Je kunt suikersiroop makkelijk zelf maken. Kook gelijke delen water en suiker, tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen.

14

Bereidingstijd: 5-10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 189
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 18 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Red sangria 43.



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

Ingrediënten

1 appel
40 ml brandy
250 g ijsblokjes
2 kaneelstokjes
125 ml Licor 43 Original
1 sinaasappel
250 ml sinas
250 ml wijn, rode,
fruitige

1 glazen kan (inhoud
min. 1 L)

Bereiding.

Boen de sinaasappel schoon, halveer hem en snijd de helften in schijfjes.

Snijd de appel in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in partjes.

Doe de ijsblokjes in de kan en voeg het gesneden fruit en de kaneelstokjes toe.

Schenk er de rode wijn, de sinas, de Licor 43 en de brandy bij.

Roer de sangria goed door en serveer.

15

Bereidingstijd: 10 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 226

Eiwit: 0 g

Koolhydraten: 23 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 0 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Romige advocaatcocktail met sinaasappel.



Menugang: Drank
Keuken: -
Aantal: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt,
Eatertainment

Ingrediënten

200 ml advocaat
16 ijsklontjes
100 ml likeur 43
2 tk munt
4 sinaasappelen
300 ml spa rood

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1075
Energie kcal: 256
Eiwit: 3,2 g
Koolhydraten: 27,6 g
w/v suikers: 26,8 g
Natrium: - mg
Vet: 2,9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0,8 g
Vezels: 2,6 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd een halve sinaasappel in halve maantjes en houd deze apart.

Halveer de rest van de sinaasappelen en pers de vruchten uit.

Mix het sinaasappelsap samen met de advocaat, likeur 43 en spa rood kort met de staafmixer tot een geheel.

Ris de blaadjes van de takjes munt.

Verdeel de ijsklontjes over de glazen en schenk hier de advocaatcocktail in.

Garneer de glazen met de plakken sinaasappel en munt.

Rum & honey.



Menugang: Drank
Keuken: Caraïbische
Aantal: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

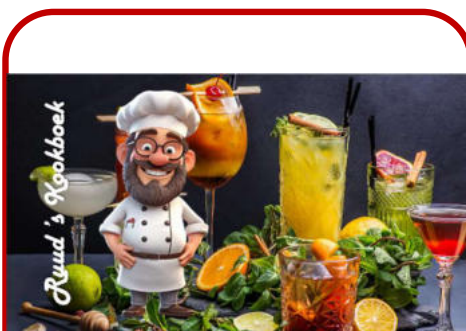
2 tl honing
- ijs, gemalen
1 gl rum, Jamaica-

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.

Giet de honing en de rum in een whiskyglas en roer tot de honing is opgelost.
Voeg het gemalen ijs toe en roer tot het koud is.
Serveer direct, garnering is niet nodig.

Rum cooler II.



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

Ingrediënten

- fruit, vers
1 brgls grenadine
- ijs
2 brgls sap, citroen-
- soda-water
2 brgls 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.

Shake de witte rum, het citroensap en de grenadine met ijs.

Vul het aan met soda-water en garneer het met vers fruit.

Theelikeur.



Menugang: Drank
Keuken: -
Hoeveelheid: ± 450 ml
Sterren: ***
Bron: OngewoonLekker

Ingrediënten

2 el thee, losse*
150 ml water, suiker-
300 ml wodka

* volle eetlepels

Bereiding.

Leuk om 's avonds na het eten jezelf (of je gasten) te trakteren op een lekker zelfgemaakte theelikeurtje naast een kopje thee!

Doe de losse thee samen met de wodka in een afsluitbare pot, schud even en laat het ca. 12 uur zo staan op een koele en donkere plek.

Zeef de losse theeblaadjes uit de wodka en meng het met het suikerwater tot je de gewenste smaak te pakken hebt.

Tip:

Gebruik voor suikerwater 2 delen water op 1 deel suiker, dat oplossen en af laten koelen.

19

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

Tropical storm.



Menugang: Drank
Keuken: -
Aantal: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

4 aardbeien
2 sch ananas (blik)
2 sch meloen
60 ml sap, ananas-
60 ml sap, sinaasappel-
½ tl siroop, passie-
vrucht-

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.

Blend alle ingrediënten in de elektrische barblender en schenk de mix in een groot glas dat voor de helft gevuld is met fijngemalen ijs.
Garneer de Tropical Storm met ananasblad, een schijfje ananas en een aardbei.

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
krrp	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
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

