



JEPPE MOCKTAIL

Made by Jasper Demollin

Ingrediënten (1 glas)



Royal Club Ginger Beer 0% Suiker



15 ml vanillesiroop



40 ml ananassap



Eggwhite
(eiwit van 1 ei)



15 ml limoensap



Halve passievrucht
ter garnering

Hoe je het maakt

1. Schenk het limoensap, ananassap, vanillesiroop en eggwhite in een shakebeker.
2. Shake alles goed en schenk in een glas.
3. Top het af met Royal Club Ginger Beer 0% Suiker.
4. Garneer met een halve passievrucht.





SPICY ROSE

Made by Julia Mekkes

Ingrediënten (1 glas)



Royal Club
Rose Lemonade
0% Suiker



30 ml Fluère spiced
cane dark roast



Bruisend water



Rozenblaadjes
ter garnering



10 ml hibiscus
siroop



Frambozen
ter garnering

Hoe je het maakt

1. Schenk de Royal Club Rose Lemonade 0% Suiker met het bruisend water in het glas.
2. Voeg de hibiscus siroop en de Fluère spiced cane dark roast toe.
3. Roer het geheel goed door.
4. Garneer met de rozenblaadjes en frambozen op een prikker.





ROSES ON ICE

Made by Bobbie Bodt

Ingrediënten (1 glas)



Royal Club
Rose Lemonade
0% Suiker



Ijsblokjes



Bruisend water



Rozenblaadjes
ter garnering



1 citroen



Munt
ter garnering

Hoe je het maakt

1. Voeg ijsblokjes toe aan het glas en vul het glas voor 2/3de met Royal Club Rose Lemonade 0% Suiker.
2. Top het glas af met bruiswater en het sap van een kwart citroen.
3. Roer het geheel goed door en voeg eventueel meer ijsblokjes toe.
4. Garneer met rozenblaadjes, munt en eventueel een plakje citroen.





PEACHY BÓNÉ

Made by Faye Bóné

Ingrediënten (1 glas)



Royal Club
Rose Lemonade
0% Suiker



1 perzik



30 ml perziksiroop



Tijm

Hoe je het maakt

1. Schenk de perziksiroop in een shakebeker en voeg een partje perzik aan toe.
2. Stamp het geheel goed aan en shake vervolgens alles.
3. Schenk boven een zeef uit in een glas en top af met Royal Club Rose Lemonade 0% Suiker.
4. Garneer met een stukje perzik en tijm.





WITCHY JOE

Made by Joëlle Gullit

Ingrediënten (1 glas)



Royal Club Ginger
Ale Lemongrass
0% Suiker



2 passievruchten



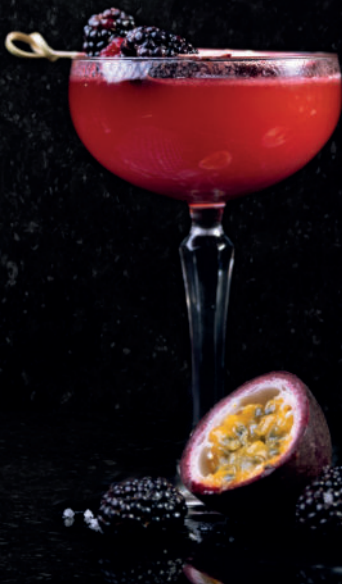
6 bramen



20 ml suikersiroop

Hoe je het maakt

1. Doe 4 bramen in een beker en stamp ze tot het sap wordt. Pers 1,5 passievrucht in de zelfde beker uit.
2. Schenk het geheel door een zeef in een mooi glas.
3. Top af met Royal Club Ginger Ale Lemongrass 0% Suiker en roer het geheel goed door.
4. Garneer met een halve passievrucht en de overige bramen op een prikkertje.





ROSÉ FOR THE WHOLE DAY

Made by Patricia Baudewijns

Ingrediënten (1 glas)



Royal Club
Rose Lemonade
0% Suiker



Suiker en siroop
voor suikerrandje
op het glas



1 tl ahornsiroop



Framboos
ter garnering



150 ml koude
rozenbottel thee



Munt
ter garnering

Hoe je het maakt

1. Leg een klein bordje klaar met de suiker en een bordje met siroop. Houd het glas eerst op de kop in de siroop en vervolgens in de suiker voor de suikerrand op het glas.
2. Vul het glas met de rozenbottel thee en top af met Rose Lemonade 0% Suiker.
3. Voeg de ahornsiroop toe en roer het geheel goed door.
4. Garneer met framboos en munt op een prikker.





COCO ROSE

Ingrediënten (1 glas)



150 ml Royal Club
Rose Lemonade



2 munttopjes



Ijsblokjes



2 rozenblaadjes



40 ml kokoswater

Hoe je het maakt

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





ROSE MARY

Ingrediënten (1 glas)



200 ml Royal Club
Rose Lemonade



1 takje rozemarijn



Ijsblokjes



3 blauwe bessen
op een
cocktailprikker



2 komkommerschijfjes

Hoe je het maakt

1. Vul het glas met ijsblokjes.
2. Voeg de komkommer toe en druk zachtjes tegen het ijs.
3. Schenk de Royal Club Rose Lemonade hier overheen.
4. Voeg het takje rozemarijn toe en roer hier een aantal keer mee rond.
5. Garneer met drie blauwe bessen op een mooie cocktailprikker.



ROYAL CLUB

Ginger-Pie

Ingrediënten (1 glas)



150 ml Royal Club
Ginger Beer
0% Suiker



5 ml limoensap



ijsblokjes



kaneelstokje
ter garnering



30 ml Royal Club
Appelsap Troebel

Hoe je het maakt

1. Schenk de Royal Club Appelsap Troebel en limoensap in het glas.
2. Voeg ijsblokjes toe en schenk hierover de Royal Club Ginger Beer 0% Suiker heen.
3. Roer het geheel goed door en voeg eventueel meer ijsblokjes toe.
4. Garneer met een kaneelstokje en roer hiermee de mocktail nog een keer goed door.



ROYAL CLUB

Lemongrass No-llins

Ingrediënten (1 glas)



200 ml Royal Club
Ginger Beer
0% Suiker



1/2 citroengras
stengel



ijsblokjes



2 limoenschijfjes



10 ml limoensap

Hoe je het maakt

1. Snijd een stengel citroengras door de helft. Pak één helft van de stengel en kneus deze voorzichtig zodat er wat sappen vrijkomen.
2. Vul het glas met wat ijsblokjes en schenk hierover de Royal Club Ginger Beer 0% Suiker en het limoensap heen.
3. Voeg de limoenschijfjes en de halve stengel citroengras toe.
4. Roer de mocktail goed door met de halve stengel citroengras zodat de ingrediënten goed worden gemixt en de smaak van citroengras vrijkomt.



ROYAL CLUB Ginger Squad

Ingrediënten (1 glas)



200 ml Royal Club
Ginger Beer
0% Suiker



een snufje zout



ijsblokjes



1 takje rozemarijn



1 kumquat

Hoe je het maakt

1. Snijd de kumquat in schijfjes.
2. Pluk de onderste blaadjes van het rozemarijntakje en voeg deze samen met de kumquatschijfjes toe aan het glas.
3. Doe een heel klein snufje zout bij de mocktail om de smaken vrij te krijgen. Stamp de rozemarijn en kumquat zachtjes fijn.
4. Schenk de Royal Club Ginger Beer 0% Suiker hier overheen en vul het glas met ijsblokjes.
5. Garneer de mocktail met de bovenste helft van het rozemarijntakje.



ROYAL CLUB

Spicy Raspberry



200 ml Royal Club
Ginger Ale 0% suiker



1 rode peper



2 frambozen

Hoe je het maakt

1. Schep een old fashioned (whiskey) glas vol met blokken ijs.
2. Schenk hier de Royal Club Ginger Ale 0% suiker overheen.
3. Doe de frambozen in het glas en roer ze met een lepel voorzichtig iets onder het ijs.
4. Leg een kleine rode peper (rawitt) op het ijs.



ROYAL CLUB

Ginger No-Lada



200 ml Royal Club
Ginger Ale 0% suiker



30 ml kokoswater



40 ml ananassap



Gesuikerde gember

Hoe je het maakt

- 1.** Vul een longdrinkglas met blokken ijs.
- 2.** Schenk het kokoswater en de ananassap in de shaker en shake met blokken ijs.
- 3.** Vul een longdrink glas met blokken ijs en schenk de ananas-kokos cocktail over het ijs.
- 4.** Vul het glas af met de Royal Club Ginger Ale 0% suiker en roer dit voorzichtig door.
- 5.** Garneer met gesuikerde gember op een cocktailprikker.



ROYAL CLUB Red Ginger



200 ml Royal Club
Ginger Ale 0% suiker



1 munttopje



3 rode paprikareepjes

Hoe je het maakt

- 1.** Vul een longdrinkglas met blokken ijs.
- 2.** Schenk de Royal Club Ginger Ale 0% suiker over het ijs.
- 3.** Vul het glas indien nodig nog helemaal met blokjes ijs.
- 4.** Zet een topje van een munttakje naast het ijs.
- 5.** Prik drie paprikareepjes op een cocktailprikkertje en zet deze als een waaier naast het munttopje.



ROYAL CLUB Ginger Nojito



200 ml Royal Club
Ginger Ale 0% suiker



40 ml cranberrysap



8 blaadjes en een topje munt



Sap van een halve limoen + schijfje

Hoe je het maakt

1. Doe de muntblaadjes samen met het sap van een halve limoen in een longdrinkglas.
2. Schenk hier de cranberrysap overheen.
3. Vul het glas met blokken ijs en schenk de Royal Club Ginger Ale 0% suiker hieroverheen.
4. Roer het geheel goed door en garneer met een limoenschijfje en een munttopje.



ROYAL CLUB Fruity Honey



200 ml Royal Club
Tonic 0% suiker



Grapefruit partje



1 grote theelepel honing

Hoe je het maakt

- 1.** Schep een grote theelepel honing in een old fashioned (whiskey) glas.
- 2.** Schenk hier de Royal Club Tonic 0% suiker overheen en roer de honing voorzichtig met de lepel door de tonic.
- 3.** Schep het glas nu vol met blokken ijs en roer dit voorzichtig door.
- 4.** Garneer de cocktail met een grapefruit partje en een ouderwetse, houten honinglepel.



ROYAL CLUB Mint Sensation



200 ml Royal Club
Tonic 0% suiker



Komkommer sliert



Munttopje



2 drupjes olijfolie

Hoe je het maakt

1. Schep een longdrinkglas vol met blokken ijs.
2. Schenk hier de tonic overheen tot ongeveer een centimeter onder de rand.
3. Snijd met de dunschiller twee of drie schijfjes van een komkommer af, of een hele sliert.
4. Zet de komkommerschijfjes naast het ijs of prik de komkommersliert als een rol op een cocktail prikkertje en zet dit naast het ijs.
5. Plaats hier een mooi topje van een munttakje naast en drup 2 druppels olijfolie over het ijs.



ROYAL CLUB

Wake Me Up Tonic



200 ml Royal Club
Tonic 0% suiker



1 shot espresso



6 muntblaadjes



1 blokje (pure) chocola ter garnering

Hoe je het maakt

- 1.** Schenk de espresso en de muntblaadjes in de cocktailshaker.
- 2.** Voeg hier blokken ijs bij en shake de cocktail.
- 3.** Vul een longdrink glas met blokken ijs en schenk hier de Royal Club Tonic 0% suiker bij.
- 4.** Schenk vervolgens de espresso-munt cocktail voorzichtig over de tonic heen.
- 5.** Leg een blokje pure chocola op een schoteltje naast je Wake Me Up Tonic.



ROYAL CLUB Passion Flower



200 ml Royal Club
Bitter Lemon 0% suiker



½ passievrucht
en 20 ml passievruchtsap



5 blaadjes en een topje basilicum



Sap van een halve limoen

Hoe je het maakt

1. Schep een longdrinkglas vol met blokken ijs.
2. Schenk het passievruchtsap, het sap van een halve limoen, de basilicumblaadjes en wat blokken ijs in de cocktailshaker en shake.
3. Schenk de cocktail in het glas en schenk hier de Royal Club Bitter Lemon 0% suiker overheen. Roer goed door.
4. Maak af met een halve passievrucht met de open kant naar boven en steek hier een topje van een basilicumtakje in.



ROYAL CLUB Minty Apple



200 ml Royal Club
Bitter Lemon 0% suiker



5 dunne Grenade Smith partjes



5 blaadjes en een topje munt

Hoe je het maakt

- 1.** Doe de muntblaadjes en 2 Grenade Smith partjes in een old fashioned (whiskey) glas en stamp zachtjes.
- 2.** Schenk de Royal Club Bitter Lemon 0% suiker in het glas.
- 3.** Vul het glas met wat blokken ijs en schep de muntblaadjes van de bodem voorzichtig door het ijs.
- 4.** Vul het glas nu volledig met blokken ijs.
- 5.** Garneer met drie Grenade Smith partjes als een waaier op een cocktailprikker en plaats daar het munttopje naast.



ROYAL CLUB Lemon & Melon



200 ml Royal Club
Bitter Lemon 0% suiker



30 ml watermeloensap



5 muntblaadjes



1 citroengrassengel

Hoe je het maakt

1. Snijd de citroengrassengel over de lengte door de helft en snijd een deel hiervan in ringetjes.
2. Doe de muntblaadjes samen met het watermeloensap en een handvol citroengrasringetjes in de cocktailshaker en shake dit met blokken ijs.
3. Schenk deze watermelon-citroengras-munt cocktail door een zeeffe in een longdrinkglas en doe er blokken ijs bij.
4. Schenk de Royal Club Bitter Lemon 0% suiker over het ijs.
5. Roer het geheel goed door en garneer met de resterende helft van de citroengrassengel.





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

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