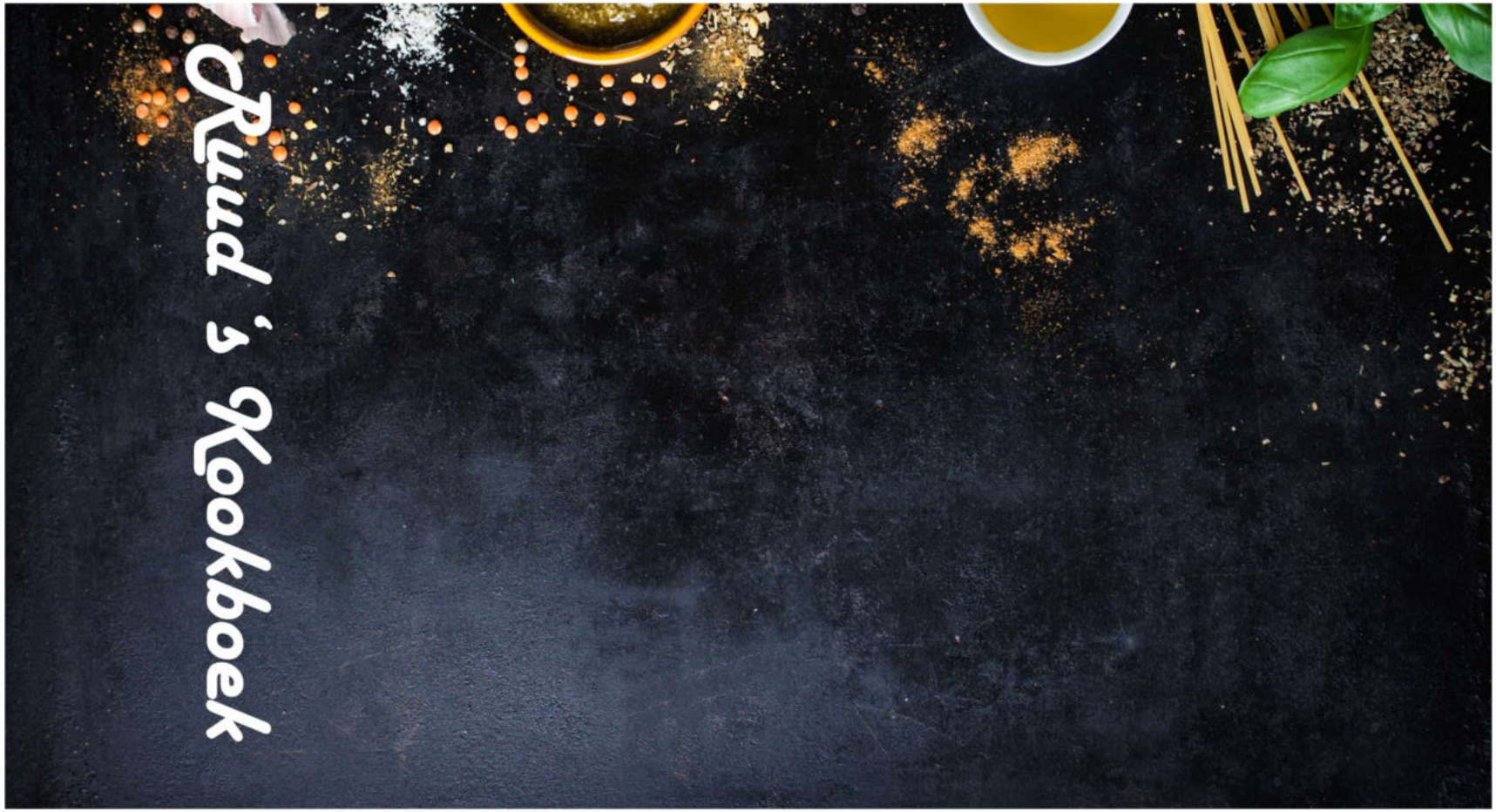


Drankrecepten IV v8.8

Inhoudsopgave.

Aardbeienlikeur. 4
Abrikozen-banaanshake. 5
Abrikozensmoothie. 6
Advocaat I. 7
Afghaanse bessen-yoghurtshake. 8
Afghaanse doogh. 9
Alcoholvrije vruchtenbowl. 10
Amaretto-choco met kaneel. 11
Anijsshock II. 12
Appelblos. 13
Appelvruchtensap. 14
Bacardi Coconut & ananas. 15
Bahama Mama. 16
Born 2 be wild. 17
Brandy Alexander. 18
Butterfly I. 19
Cerisier. 20
Clover club cocktail. 21
Cranberryglühwein. 22
Cuban temptation. 23
Dirty chai cherry iced latte. 24
Disaronno fizz. 25
Druiven met espresso. 26
Dry martini. 27
Eierkoffie. 28
Eskimokoffie I. 29
Espressodate. 30
Frambozen, biet en kersensmoothie. 31
Frambozenlikeur. 32
Frambozensmoothie II. 33
Frisse smoothie met watermeloen. 34
Frozen Brazilian lemonade. 35
Fruitwater met ananas, mango en druif. 36
Gemberthee met citroen. 37
Glittercocktail. 38
Granité. 39
Grapefruitsap met half droge bruisende champagne. 40
Homemade Baileys. 41
Hot rum toddy. 42
Iced oat maple latte. 43
Jack Apple & tonic. 44
Ketel 1 hard lemonade. 45
Kokos-smoothie met dadel en fruit. 46
Komkommers aqua fresca. 47
La dolce vita. 48
Liefdescocktail. 49
Limonada de coco. 50
Limonadesiroop van rabarber, limoen en citroengras. 51
Limoncello spritz. 52
Makkelijke ijskoffie. 53
Martinique. 54
Namkeen lassi. 55
Nutella-likeur. 56
On the go-smoothie. 57
Orange elderflower. 58
Oud en nieuw cocktail. 59
Paaskoffie met anijslikeur. 60
Pe(a)rfect. 61
Peer brûlée. 62
Perenmocktail met knetterpopsuiker. 63
Pink lady. 64
Pink mocktail met pompelmoes. 65

Pornstar Martini.....66
Rozenbottel-rabarber icetea.....67
Red sangria 43.....68
Rise & shine.....69
Romige ijskoffie.....70
Roodfruit-smoothie met verse munt.....71
Rum & honey.....72
Rum cooler I.....73
Rum cooler II.....74
Salted pure choco.....75
Seedlip spice 94.....76
Sinaasappelkoffie II.....77
Skinny whisky-ijsthee cocktail.....78
Smoothie met dadel, koffie en cacao.....79
Smoothie met aardbei, havermout en banaan.....80
Smoothie met peer, venkel, appel en munt.....81
Spoetnik cola.....82
Subtile summer mocktail.....83
Summer margarita mocktail.....84
Sweet martini.....85
Theelikeur.....86
Tropical vibes.....87
Verfrissend citrussapje.....88
Vieux tonic.....89
Zomerkoninkjeslikeur.....90
Zondagse chocolademelk.....91
Gebruikte afkortingen (v2.6).....92

Aardbeienlikeur.

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

Ingrediënten

200 g aardbeien
1 citroen, sap van
½ l jenever
85 g suiker

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.

Was de aardbeien.
Verwijder de kroontjes van de aardbeien.
Doe alle ingrediënten in een pot.
Laat het mengsel een week staan (keer het regelmatig om, zodat het goed gemengd wordt).
Giet na een week de inhoud van de pot door een zeef.
Na het zeven is de aardbeienlikeur klaar voor gebruik.

Abrikozen-banaanshake.

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

Ingrediënten

1 dl abrikozen-sinaas-appeldrank
1 banaan
2 bol ijs, vanille-
1½ dl melk

2 glazen
2 rietjes

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.

Doe de banaan in stukjes met de abrikozen-sinaasappeldrank in een mengbeker of keukenmachine en pureer de banaan (ook mogelijk d.m.v. een mixer).
Voeg de bolletjes vanille-ijs en de melk toe.
Mix het tot de milkshake lekker schuimig is,
Schenk de milkshake in twee hoge glazen en steek in elk glas twee rietjes.

Abrikozensmoothie.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: AllerHande 2008-05

Ingrediënten

300 g abrikozen
250 ml appelsap (koelvers)
1 banaan
1 cm gemberwortel, verse, geschild
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Houd van abrikozen 1 gaaf exemplaar achter.
Snijd de rest in vieren en verwijder de pit.
Pel de banaan en snijd hem in stukjes.
Laat beide fruitsoorten samen in een grote diepvriesbak zonder deksel in 1-2 uur bevriezen.
Snijd de apart gehouden abrikoos in 6 partjes en steek ze om en om met 3 muntblaadjes aan satéstokjes.
Pers met een (stevige) knoflookpers de gemberwortel boven een blender of keukenmachine uit.
Mix in een blender de bevroren abrikozen en banaan met de rest van de munt en het appelsap op de hoogste stand tot een romige en schuimige drank.
Schenk de smoothie in twee grote glazen en steek de abrikozenspiesjes erin.

Tip:

Vervang het appelsap eens door versgeperst sinaasappelsap.

Advocaat I.

Menugang: Tussen-doortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Carta-Dick, Onver-getelijke recepten

Ingrediënten

1 l brandewijn, inmaak-
12 eieren
400 g suiker
1 vanillestokje

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

Voorbereiding.

Doe alle eieren in een pan.
Probeer de draadjes, waar de dooier mee vasthangt, eruit te halen.
Klop de eieren goed los.
Voeg het binnenste, het merg van het vanillestokje toe.
Doe daarna de suiker er bij.
Klop het geheel weer heel goed los, totdat de suiker is opgelost.
Doe dit mengsel in een pan en verwarm deze au bain-marie op (blijf wel roeren).
Voeg daarna heel voorzichtig de brandewijn toe.
Blijf net zolang roeren tot het mengsel dik wordt.
Haal de pan uit het water en laat het afkoelen.
Beetje slagroom eroverheen en klaar.

Tips:

- **Schep in elk glas advocaat eens 1 el met suiker stijf geslagen room.**
- **Strooi eens 1 tl oploskoffie over de advocaat.**
- **Serveer de advocaat eens als mixdrank in een longdrinkglas aangevuld met 7-Up.**

Afghaanse bessen-yoghurtshake.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Johan Drenth

Ingrediënten

50 g bessen, Afghaanse
1 el honing
1/8 l melk
0,6 dl water, rozen-
1/8 l yoghurt, volle

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.

Voor deze shake kunt u alle soorten bessen gebruiken.
Was de bessen goed.
Doe de bessen, de volle yoghurt en de melk in een blender.
Voeg er ook de honing en het rozenwater bij.
Mix het geheel tot een gladde drank.

Tips:

- **Voor deze shake kunt u alle soorten bessen gebruiken.**
- **Desgewenst kunt u magere yoghurt en/of melk gebruiken.**

Afghaanse doogh.

Menugang: Drank
Keuken: Afghaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Mazabazaar.nl

Ingrediënten

1 el munt, gedroogde
2-3 bld munt, verse
500 ml water, mineraal- (of bruisend)
250 g yoghurt
1 snf zout

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.

In de Balkan bevat doogh meestal micro-organismen die probiotica worden genoemd. Deze worden beschouwd als uitstekend voor uw gezondheid. In de populaire verbeelding zijn ze nauw verbonden met de gezondheid van herders, bekend om hun lange levensduur en weerstand tegen de moeilijkheden van het menselijk leven in de bergen. In Afghanistan wordt doogh vaak gedronken in de zomer of met lekkere kebabs!

Giet de yoghurt en het water (mineraal of bruisend) in een slakom.
Klop met een garde de yoghurt en het water gedurende ca. 1 min. tot een schuimige textuur is verkregen.
Voeg zout en gedroogde munt toe en giet het mengsel in individuele glazen.
Zet de glazen doogh in de koelkast.
Serveer de glazen doogh zeer gekoeld met een paar ijsblokjes en verse muntblaadjes erop.

Alcoholvrije vruchtenbowl.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

2 pl ananas, in blokjes
- citroensap (Sicilia)
6 fls Crodino
200 g druiven, witte, pitloze
1 grapefruit, roze, in partjes
2 blj Hero Fruitspring Sparkling Tropical Fruit
- ijsblokjes
2 kiwi's in plakjes
2 limoenen, in plakjes
2 mango's, in blokjes
10 g muntblaadjes
6 dl water, mineraal-, koolzuurhoudend

Bereiding.

Meng alle ingrediënten in een glazen kom en voeg citroensap en ijsblokjes naar smaak toe.

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

Amaretto-choco met kaneel.

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

Ingrediënten

75 ml amaretto
- cacaopoeder
1 kaneelstokje
800 ml melk, chocolade-, halfvolle
125 ml room, slag-
2 el suiker

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.

Breng de chocolademelk met het kaneelstokje tegen de kook aan.
Zet het vuur laag en laat de chocolademelk met de kaneel 5 min. trekken.
Verdeel intussen de amaretto over de hittebestendige glazen.
Klop de slagroom met de suiker lobbig.
Schenk de amaretto-choco in de glazen.
Schenk de room via de bolle kant van de lepel voorzichtig op de chocolademelk.
Bestrooi met een beetje cacaopoeder.

Tip:

Strooi samen met het cacaopoeder ook wat geroosterd amandelschaafsel over de room.
Liever geen alcohol? Vervang de amaretto dan door amandelkoffiesiroop (1 el per glas).

Anijsshock II.

Menugang: Drank
Keuken: Nederlandse
Personen: 5
Sterren: **
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

10 blk anijs
- cacaopoeder of chocolade vlokken
1 l chocolademelk (uit fles of zelfgemaakt)
- slagroom
- suiker (slagroom kloppen)
(- suiker (op smaak brengen))

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.

Breng de chocolademelk aan de kook.
Voeg de anijsblokjes toe aan de chocolademelk.
Breng de chocolademelk evt. op smaak met wat suiker.
Klop de slagroom met wat suiker stijf.
Schenk de chocolademelk in 5 koffieglazen.
Spuit een lekkere toef slagroom op de chocolademelk.
Garneer de anijsshock af met wat cacaopoeder of chocolade vlokken.

Appelblos.

Menugang: -
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Carta-Geert, MijnReceptenBoek.nl

Ingrediënten

8 aardbeien
3 appels (bv. Granny Smith)
1 nectarine

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.

Spoel de appels af, verwijder het steeltje en snijd de appels fijn.
Spoel de aardbeien af en verwijder de kroontjes.
Spoel de nectarine af, halveer hem, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in stukken.
Doe alle ingrediënten in de sapcentrifuge en zorg dat al de smaken goed vermengd worden.

Appelvruchtensap.

Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: De kok en de kanker

Ingrediënten

2 appels
1 citroen

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.

Verwijder de schillen van de appels.
Snijd de appels in vieren.
Snijd de appels in grove stukken.
Snijd de citroen in grove stukken.
Centrifugeer de appel en de citroen in de sapcentrifuge.
Serveer het sap met of zonder ijs.
Vul het sap evt. aan met mineraalwater.

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: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

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 ijs-blokjes.
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.

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 ijs-blokjes.
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.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - 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 ijskoude, droge sekt.
De cocktail direct serveren.

Cocktail strainer

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - 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.

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
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - 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.

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.

Cranberryglühwein.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Cranberries.nl

Ingrediënten

2 l cider
1 citroen
2 kaneelstokjes
30 kruidnagels
25 pimentkorrels
1 l sap, cranberry-
1 sinaasappel, grote
100 g suiker

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Kooktijd: 90 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.

Steek de kruidnagels in een sinaasappel.
Neem een grote pan en doe er de sinaasappel, de kaneelstokjes, de pimentkorrels, de suiker, de cider en het cranberrysap in.
Breng het aan de kook.
Laat het 1½ uur sudderen (het moet niet hard koken).
Serveer de glühwein in flinke glazen met een plakje citroen erin.

Tip:

Geen cider beschikbaar? Vervang dan de cider door 1 l zoete witte wijn en 1 l lekkere appelsap.

Cuban temptation.

Menugang: Drank
Keuken: Cubaanse
Personen: 1
Sterren: **
Bron: CubaKeuken.nl

Ingrediënten

- ijsklontjes
2 kersen, aan steeltje
7,5 ml likeur, ananas-
45 ml Rum Havana Club Silver Dry
7,5 ml sap, citroen-
30 ml sap, ananas-
1 schf sinaasappel

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 likeur, de rum, de sappen en de ijsklontjes in een cocktailshaker en serveer het in een cocktailglas.
Versier het met een schijfje sinaasappel en de kersen.

Dirty chai cherry iced latte.

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

Ingrediënten

80 ml espresso
20 ijsblokjes
4 el jam, kersen-
800 ml kokosdrink
2½ tl kruidenmix, chai (Verstegen)
1 el water

- melkopschuimer

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 95
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 15 g
w/v suikers: 12 g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Meng de kersenjam met 4/5 van de chai kruidenmix en het water en verdeel het over 4 hoge glazen.
Draai de glazen een beetje rond, zodat er ook wat op de zijkanten van het glas komt.
Klop de kokosdrink luchtig met de melkopschuimer.
Verdeel de ijsblokjes en de opgeklopte kokosdrink over de glazen en schenk de warme espresso er voorzichtig bij, zodat er een laagje koffie in de melk ontstaat.
Bestrooi het met de rest van de chai kruidenmix.
Serveer direct.

World Spice Blend - Chai

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 rodewijnglazen

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.

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.

Druiven met espresso.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: KoffieBean.nl

Ingrediënten

1 el azijn, balsamico-
1 el boter
500 g druiven, blauwe
500 g druiven, witte
140 ml espresso, sterke
2 el honing
6 kaneelstokjes
2 el olie, olijf-
30 ml wijn, witte, zoete (Sauternes of Gewürztraminer)

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.

Verhit 2 el olijfolie in een middelgrote koekenpan.
Voeg de druiven toe.
Bak het geheel 1 min.
Voeg vervolgens de espresso, de wijn, de kaneelstokjes en de honing toe.
Roer het geheel 2 min.
Neem de pan van het vuur.
Voeg de azijn en de boter toe en roer tot de boter smelt.
Serveer het gerecht warm.

Tip:

Serveer dit gerecht bij een Italiaanse maaltijd van geroosterd vlees of gevogelte of als dessert met kaas, biscotti of polenta.

Dry martini.

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

Ingrediënten

60 ml gin
- ijsklontjes
3 olijven, groene
(1 sch Oranjebitter)
20 ml vermouth, 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 Oranjebitter 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.

Eierkoffie.

Menugang: Drank, tussendoortje
Keuken: Vietnamese
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Boodschappen, PRKoffie.nl, Zwarte Roes

Ingrediënten

2 eidooiers
2 kp koffie, sterke
3 el melk, gecondenseerde (blikje)
1 tl suiker
1 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 130
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 14 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Zet de koffie.
Klop de eidooiers in 3-4 min. romig en lichtgeel.
Voeg de suiker en vanillesuiker toe en klop het nog even door.
Roer de gecondenseerde melk en 1 tl van de koffie erdoor.
Schenk de koffie in 2 koppen en voeg het schuimige eiermengsel toe als topping.

Tip:

Vervang de gecondenseerde melk in deze eierkoffie door volle koffiemelk en voeg 2 tl suiker toe.

Eskimokoffie I.

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

Ingrediënten

5 el chocoladesiroop
½ l ijs, room-, koffie
6 dl koffie, sterke

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.

Klop alle ingrediënten goed door elkaar.
Giet de koffie in grote glazen.

Espressodate.

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

Ingrediënten

3 dadels, zachte
- havermout, handje
175 ml melk, amandel-
2 tl poeder, espresso-

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.

Doe alle ingrediënten in een blender.
Mix tot een gladde smoothie.

Frambozen, biet en kersensmoothie.

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

Ingrediënten

300 ml appelsap
200 g bietjes, gekookte
200 g frambozen (vriezer)
1 pt kersen op siroop-
100 ml yoghurt

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.

Laat de kersen uitlekken in een vergiet.
Snijd de bieten in kleine blokjes.
Mix alle ingrediënten tot een gladde smoothie.

Frambozenlikeur.

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

Ingrediënten:

1 fl brandy
750 g frambozen
20 pistachenootjes
250 g suiker, poeder-, gezeefde

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 frambozen in een grote glazen pot.
Voeg de poedersuiker toe, schud het geheel een beetje en laat de suiker minimaal een uur intrekken.
Voeg daarna de pistachenootjes en de brandy toe.
Sluit de pot af en laat het geheel enkele weken trekken.
Zeef de inhoud van de pot en vang de vruchten op (de vruchten zijn lekker met ijs of als bowl).
Serveer ze in een mooi glaasje.

Tip:

De likeur is ruim een jaar houdbaar.

Frambozensmoothie II.

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

Ingrediënten

1 banaan, bevroren
150 g frambozen, verse
125 ml melk
1 hv munt
- munt, voor garnering
1 tl sap, citroen-
- siroop, ahorn- (of honing)

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 frambozen, de banaan, de munt, de melk en het citroensap in de blender.
Pureer het geheel op hoge snelheid.
Zoet de smoothie evt. naar smaak met ahornsiroop (of honing) en garneer met wat muntblaadjes.

Frisse smoothie met watermeloen.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Hello Health

Ingrediënten

1 banaan
1 el honing
- ijsblokjes
2 kp meloen, water-, in blokjes (en bevroren)
½ kp water, kokos- (of kokosmelk)
½ kp yoghurt, Griekse (of kwark, Skyr)

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 bevroren watermeloen, de banaan, de Griekse yoghurt en het kokoswater in een blender.
Blend dit tot een gladde massa.
Voeg honing toe als je een zoetere smaak wilt.
Voeg ijsblokjes toe voor een extra koude smoothie.
Giet het in een glas en serveer de smoothie onmiddellijk.

Frozen Brazilian lemonade.

Menugang: Drank
Keuken: Braziliaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl, Coöp, Hoogvliet, Food charlatan, Idea room

Ingrediënten

- crushed ice, naar smaak
4 limoenen, schoon-geboend
120 ml melk, gecondenseerde
200 ml, melk, kokos-
4 tk munt, naar smaak (voor garnering)
80 g suiker
400 ml water, ijskoud

Bereiding.

Snijd 1 limoen in plakjes en houd die apart.
Snijd de andere 3 limoenen met schil in stukjes.
Doe de limoenstukjes met de suiker en het ijskoude water in de blender en maal het fijn.
Schenk het mengsel door een zeef en vang het limoenmengsel op in een kan.
Roer de gecondenseerde melk en kokosmelk erdoor.
Vul 4 glazen voor ¾ deel met crushed ijs en schenk de limonade erop.
Garneer de glazen met een schijfje limoen en een takje munt.

Tip:

Heb je geen blender? Rasp dan de schil van 3 limoenen en pers de vruchten uit. Meng het limoenrasp en -sap met de suiker en het ijskoude water en roer tot de suiker is opgelost. Meng de gecondenseerde melk en kokosmelk erdoor.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 267
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Fruitwater met ananas, mango en druif.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Rudolph van Veen

Ingrediënten

- ijsblokjes
200 ml water, mineraal-, bruisend
90 g salade, fruit-, verse (met ananas, mango en druif)

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 de fruitsalade met de ijsblokjes in een glas.
Schenk er het mineraalwater bij.

Gemberthee met citroen.

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

Ingrediënten

½ citroen
10 g gember
½ sinaasappel
800 ml water, kokend

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

Bereiding.

Boen de gember schoon en snijd die in 20-24 dunne plakjes.
Boen de sinaasappel en citroen schoon en snijd die in dunne plakjes.
Rijg de plakjes gember aan de satéprikkers tot ze op zijn en verdeel de prikkers, sinaasappel- en citroenplakjes over de glazen.
Giet er kokend water over en laat dat 2 min. trekken (de prikkers met gember kun je een aantal keer gebruiken).

Glittercocktail.

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

Ingrediënten

30 g AH Excellent Suikerspin goud
1 Cake Décor Gold glitter spray
500 ml prosecco

- champagneflûtes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 110
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: 10 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Bespuit de binnenkant van de champagneflûtes rijkelijk met de glitter spray.
Verdeel ½ van de suikerspin in 1 plukje per persoon.
Spuit 6 keer met de glitterspray in elk plukje en vouw het dicht tot een balletje (glitterbombe).
Schenk de flûtes bijna vol met prosecco.
Leg de glitterbombes in de glazen en roer de glazen door, zodat de glitter zich goed verspreidt.
Verdeel de rest van de suikerspin in plukken over de glazen.
Serveer ze direct.

Tip:

Liever geen alcohol? Vervang de prosecco door bruisend mineraalwater, tonic of kinderchampagne.

Granité.

Menugang: Drank, na-gerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 24Kitchen, Bianca Jansen, Carta

Ingrediënten

1 citroen
225 ml sap, citroen-
450 ml water
115 g suiker
450 ml water

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.

Breng het citroensap, het water, de suiker en de rasp van de citroen aan de kook.
Laat het afkoelen in een schaal en zet deze minimaal 6 uur in de vriezer.
Roer af en toe door zodat er ijsschilfers ontstaan.
Verdeel de granité over 4 glazen en serveer ze direct.

Grapefruitsap met half droge bruisende champagne.

Menugang: Drank, ontbijtgerecht
Keuken: Scandinavische
Personen: 4
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

- champagne, half droge, bruisende
- sap, grapefruit-

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.

Lekker voor het nieuwjaarsonbijt, maar ook voor een rustige zondagochtend.

Vul 4 flutes voor de helft met grapefruitsap.
Vul de flutes aan met de champagne.

Tip:

Gebruik in plaats van champagne eens champenoise.

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 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.

Iced oat maple latte.

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

Ingrediënten

30 ml espresso
- Haverdrink (bijv. Alpro Oat for Professionals)
- ijsblokjes
30 ml siroop, ahorn-

- rietje of lange lepel

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.
Zet een espresso.
Schenk 30 ml ahornsiroop over de ijsblokjes.
Schenk haverdrink in het glas tot 1½ cm van de bovenrand.
Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje.
Serveer het glas met een lange lepel of papieren rietje.

Tip:

Varieer het type glas om het net weer een andere look te geven.

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

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.

Kokos-smoothie met dadel en fruit.

Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: HealthFoods.nl

Ingrediënten

150 g bessen, blauwe
4 dadels
- ijs, crushed
4 el olie, kokos-
400 ml yoghurt of melk

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.

Was de bessen, ontkroon de aardbeien en ontpit de dadels.
Pureer de yoghurt/melk met de dadels en de aardbeien, de kokosolie en de bessen in een foodprocessor of met een staafmixer.
Maal op het laatst het gecrushte ijs even mee.
Serveer de smoothie in hoge glazen.

Komkommers aqua fresca.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Boodschappen.nl, Coöp, DekaMarkt, HeerlijkHappen.nl, Hoogvliet

---

Ingrediënten

16 ijsblokjes
2 komkommers, geschild, grof gesneden
1 limoen, in schijfjes
1 limoen, uitgeperst
6 el siroop, reine-claude-
25 g spinazie, vers
1 l water, kokos-, gekoeld

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 155
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 24 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Voorbereiding.

Pureer de komkommer, de spinazie, de siroop, het limoensap en het kokoswater in een blender of keukenmachine.
Schenk het door een zeef.
Verdeel de agua fresca met de ijsblokjes over 4 glazen.
Garneer elk glas met een schijfje limoen.

Tip:

Je kun de agua fresca 2 dagen bewaren in de koelkast. Roer het door voordat je het inschenkt.

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.

Liefdescocktail.

Menugang: Drank
Keuken: Belgische
Hoeveelheid: 400 ml
Sterren: *****
Bron: Carta, OnsKookboek.be

Ingrediënten

5 aardbeien
15 ml Cointreau
10 ijsblokjes
60 ml rum, witte
30 ml sap, limoen-, vers geperst
1-2 sinaasappels, sap van, vers geperst
½ el suiker, fijne, witte, naar smaak

Bereiding.

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

Limonada de coco.

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

Ingrediënten

1 ijsblokje
1 limoen
15 ml maple syrup
40 ml melk, gecondenseerde
50 ml melk, kokos-
1 suiker, kristal-

- blender
- fine strainer (zeefje)

Bereiding.

Snijd de limoen in kleine partjes en doe deze in een glas, samen met de maple syrup, de gecondenseerde melk en de kokosmelk.
Doe het geheel in een blender met het ijsblokje en 40 ml koud water.
Blend dit mengsel en schenk het in een glas door een fine strainer.
Pak een koud glas en maak een randje van kristalsuiker en limoenrasp aan de bovenkant.
Serveer het geblende mengsel met een schijfje limoen.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 268
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: 36 g
Natrium: - mg
Vet: 12 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 10 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Limonadesiroop van rabarber, limoen en citroengras.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Laura Lemmers

Ingrediënten

1 stgl citroengras
200 ml limoensap, vers-geperste (6 limoenen)
500 g rabarber
325 g suiker, kristal-
400 ml 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.

Kneus de stengel citroengras met de achterkant van een mes.
Snijd hem in reepjes (als je de rabarber eerst schilt en in grote stukken snijdt, kun je de restjes straks gebruiken als toetje; wat yoghurt en honing toevoegen en smullen maar).
Voeg de rabarber mét schillen, citroengras, suiker en water in een pan en breng het aan de kook.
Laat het doorkoken tot de rabarber gaar is.
Laat alles afkoelen onder een schone theedoek.
Roer het limoensap erdoor.
Zeef alles eerst door een fijne zeef en daarna door een doek (vis de grote stukken rabarber uit de resten en bewaar deze voor een toetje of ontbijt).
Giet de siroop in schone glazen flessen en bewaar ze in de koelkast.

Tip:

Gebruik bij voorkeur rode rabarber, dan wordt je drankje mooi roze. Maar met groene rabarber smaakt het ook heerlijk fris, alleen de kleur is wat saaier.

Limoncello spritz.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
Jummm, de BBQ kan aan

Ingrediënten

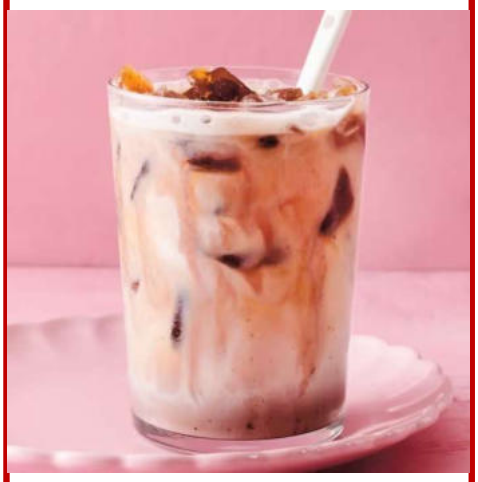
- ijsballen (diepvries)
60 ml limoncello, Pállini
1-2 bld munt
90 ml prosecco
- water, bruisend

Bereiding.

Vul een groot wijnglas voor de helft met ijsballen.
Schenk hier de limoncello en prosecco bij.
Vul het glas aan me bruisend water.
Garneer het glas met paar blaadjes 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

Makkelijke ijskoffie.



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

Ingrediënten

200 ml chocodrink, (soja-)
½ tl kaneel
300 ml koffie
2 el siroop, ahorn-
500 ml sojadrink

1 deegroller
4 glazen (inhoud 300 ml)
1 ijsblokjesvorm

Bereiding.

Schenk de koffie in de ijsblokjesvorm.
Zet de vorm min. 4 uur in de vriezer tot de koffie bevroren is.
Klop de sojadrink met een garde schuimig in een maatbeker en verdeel die over 4 glazen.
Verdeel de ahornsiroop en de kaneel over de glazen.
Haal de koffie-ijsblokjes uit de vorm, doe ze in een schone theedoek of een plastic zakje en crush de ijsblokjes met een deegroller of ander zwaar voorwerp.
Verdeel het gecrushte koffie-ijs over de glazen.
Verdeel de sojachocodrink over de 4 glazen.
Roer de glazen door met een lange lepel en serveer ze.

Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 240 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 105
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 13 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 3 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 ½ schijfje sinaasappel op de rand van de glazen.
Serveer koel.

Namkeen lassi.

Menugang: Drank
Keuken: Indiase
Personen: 4-5
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

¼ tl komijn, gemalen
1 snf peper, zwarte, versgemalen
8 dl water, ijskoud
2 dl yoghurt
½ tl zout

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 blender op hoge snelheid of meng ze met een staafmixer.
Serveer de drank in hoge glazen, eventueel met ijsblokjes.

Nutella-likeur.

Menugang: Bijgerecht, drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Beste recepten

Ingrediënten

300 ml melk, volle
300 g Nutella
200 ml room, volvette, vloeibare room
150 g suiker, poeder-
200 ml wodka (of witte rum)

(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.

Verwarm de ingrediënten.

Giet de volle melk, de vloeibare room en de suiker in een pan.
Verwarm dit, al roerend, op een laag vuur, tot de suiker volledig is opgelost.
Voeg vervolgens de Nutella toe en blijf al roerend zachtjes verwarmen tot deze goed gesmolten is en het mengsel homogeen is.

Laat afkoelen.

Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

Voeg de wodka toe.

Voeg, zodra het mengsel is afgekoeld, de wodka en evt. het vanille-extract toe.
Meng het goed door elkaar zodat de vloeistof homogeen is.

Bottelen.

Giet de drank in schone, gesteriliseerde glazen flessen met behulp van een trechter.
Sluit de flessen goed en schud ze lichtjes om goed te mengen.

Conservering.

Bewaar de drank in de koelkast.
Je kunt het meteen drinken, maar na een paar dagen wordt het nog lekkerder, terwijl de smaken zich ontwikkelen.

Serveren.

Schud de fles voor het serveren lichtjes om goed te mengen.
Serveer de likeur gekoeld in kleine shot- of likeurglaasjes.

Tips:

- Het kan ook worden gebruikt om desserts of koffie op smaak te brengen, of om over ijs te gieten voor een extra gastronomisch tintje.
- In de koelkast is de likeur 2 tot 3 weken houdbaar. Vergeet niet om voor elk gebruik goed te schudden.

On the go-smoothie.

Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

2 avocado's, kleine
2 bananen
500 ml sinaasappelsap, vers
75 g spinazie, gewassen

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 281
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 30 g
w/v suikers: 24 g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v verzadigd: 2 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Doe de avocado met de spinazie en banaan in de blender.
Schenk het sinaasappelsap erbij en pureer tot een gladde en romige smoothie.
Schenk de smoothie in 4 glazen.

Tip:

Vervang de spinazie eens door botersla.

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 houd 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

Oud en nieuw cocktail.

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

Ingrediënten

190 ml Cava
50 ml Licor 43
2 tk rozemarijn
1 sinaasappel

- martini-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

Bereiding.

Was de sinaasappel onder stromend water.
Snijd er een kleine plak vanaf.
Doe deze in het glas.
Schenk de Licor 43 over de sinaasappel.
Knip de takken rozemarijn op maat en leg ze in het glas.
Ontplop de Cava en schenk het glas vol.

Cava

Paaskoffie met anijslikeur.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: KoffieBean.nl

Ingrediënten

6 el anijslikeur (Sambuca)
1 mp anijspoeder
6 kp koffie, hete, vers gezette
±30 koffiebonen
200 ml room, slag-
6 tl suiker, bruine suiker

Bereiding.

Klop de slagroom met het anijspoeder stijf.
Verhit vervolgens de Sambuca met de bruine suiker.
Verdeel het mengsel over de 6 koffiekopjes.
Voeg de vers gezette koffie toe.
Schep op ieder kopje de slagroom en garneer met de koffieboontjes.

Tip:

Vervang de koffieboontjes door chocolade-koffieboontjes.

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

Pe(a)rfect.

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

Ingrediënten

300 ml Coolbest Simply Pearfect
10 g gember, ongeschild
2 peren, conference-
200 g spinazie
300 ml yoghurt, half-volle

- blender

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 125
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: 18 g
Natrium: - mg
Vet: 2 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Snijd de peren in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in stukken.
Schil de gember en snijd het in stukjes.
Doe de peer, de gember, deyoghurt en de Simply Pearfect in de blender en mix het ca. 1 min.
Voeg de spinazie in delen toe en mix het tot een gladde smoothie.
Schenk de smoothie in glazen en serveer.

Peer brûlée.

Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Dekamarkt

Ingrediënten

500 ml cava (naar smaak)
1 hv ijsklontjes
150 ml likeur, vanille-
1 peer
250 ml sap, peren-
50 ml siroop, karamel-
4 tl suiker, bruine
1 vanillestokje

- cocktailglazen
- cocktailshaker
- crème brûlée brander

Bereiding.

Halveer het vanillestokje over de lengte en schraap het merg eruit.
Doe het merg met de perensap, de vanillelikeur en de ijsklontjes in een cocktailshaker en schud goed.
Zet het tot gebruik in de vriezer.
Snijd 4 dunne plakken van het middelste stuk van de peer.
Schep op elk plakje een theelepel bruine suiker en brand deze tot een krokant karamellaagje.
Verdeel de karamelsiroop over de vier glazen.
Schenk de peer-vanille mix zonder de ijsklontjes erbij en top het af met cava tot het glas bijna vol is.
Snijd de plakken peer elk een stukje in en schuif de schijven peer over de rand van het glas.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1066
Energie kcal: 55
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: 33 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Perenmocktail met knetterpopsuiker.

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

Ingrediënten

400 ml ginger beer
1 el honing, crème-
20 ijsblokjes
1 peer (conference)
400 ml sap, peren-
2 el strooimix, kerst-musket (AH Excellent)
2 el suiker, knetterpop (AH Excellent)

- whiskyglazen

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 100
Eiwit: - g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: 23 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de knetterpopsuiker en de strooimix op een schoteltje.
Besmeer de glazen aan de buitenkant met de honing.
Rol de met honing besmeerde rand van het glas goed door het strooimengsel, zodat je een mooie dikke laag krijgt (het kan zijn dat je wat van het strooimixmengsel overhoudt).
Snijd per persoon een mooi plakje van de ongeschilde peer (de rest gebruik je niet).
Zet de plakjes peer rechtop in de glazen tegen de zijkant.
Vul de glazen met de ijsblokjes.
Verdeel het perensap en het ginger beer over de glazen.

Pink lady.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Noord-Hollands 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.

Pink mocktail met pompelmoes.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Okay.be

Ingrediënten

1 pompelmoes, roze
4 tk rozemarijn
24 cl sap, pompelmoes-
40 cl tonic met hibiscus (bv. Schweppes)

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 tonic in ijsbalvormen en laat het opstijven in de diepvries (liefst de dag ervoor).
Doe de bollen in 4 glazen en overgiet die met het pompelmoessap.
Schil de pompelmoes tot op het vruchtvlees met een scherp mes.
Snijd de partjes tussen de vliesjes uit.
Schik de partjes in de glazen en werk ze af met een takje rozemarijn.

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

Rozenbottel-rabarber icetea.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Verfrissende mocktails

Ingrediënten

- frambozen
- ijsblokjes
- muntblaadjes

400 g rabarber
100 g suiker
2 zk thee, rozenbottel-
1½ l 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.

Maak de rabarber schoon en snijd die in stukken van 1 cm.
Breng de rabarber samen met het water aan de kook.
Laat het op een zacht vuur 50 min. sudderen.
Voeg de fijne suiker toe en roer het door tot alles is opgelost.
Zet het vuur uit en leg er nu de zakjes rozenbottelthee in.
Laat het 3 min. trekken.
Haal de zakjes uit de thee, giet het vocht door een zeef en laat de thee volledig afkoelen.
Zet het daarna minstens 1 uur in de koelkast.
Werk de icetea af met enkele ijsblokjes, frambozen en muntblaadjes.

Red sangria 43.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 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

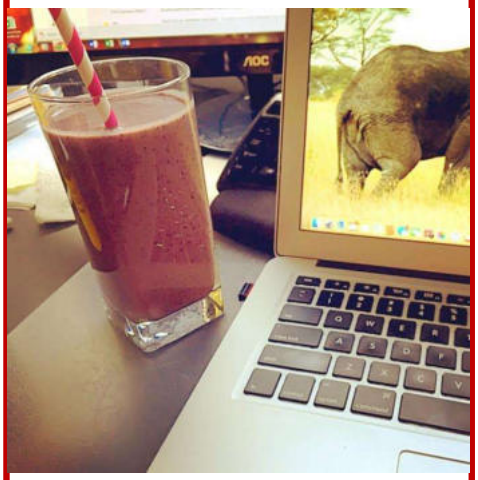
1 glazen kan (inhoud min. 1 L)

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.

Bereidingstijd: 10 min.
Gril-/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

Rise & shine.



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

Ingrediënten

- bosvruchten,
bevroren, paar handjes
½ el honing
- melk, scheut
100 ml yoghurt

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.

Doe alle ingrediënten in een blender.
Mix tot een roze, romige smoothie.

Romige ijskoffie.

Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: ZoetRecepten.nl

Ingrediënten

2 bol ijs, room-,
(vanille- of kokosijs)
(- ijsklontjes)
2 kp koffie (á 110 ml)

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.

Bedenk van tevoren of je wil dat het ijs direct wegsmelt in de hete koffie, of dat je de koffie liever wat verder wil laten afkoelen.

Zet twee glazen klaar en leg er twee rietjes bij.
Maak de koffie en doe in elk glas alvast een bolletje ijs.
Giet de koffie er overheen. Roer maar met je rietje en geniet!

Tips:

- **Het is een optie om ook nog losse ijsklontjes toe te voegen aan je koffie met ijs, maar hiermee verdun je de koffie (zodra de ijsklontjes smelten) en daardoor wordt je ijskoffie iets minder romig.**
- **Je kunt ook kiezen voor espresso i.p.v. gewone koffie.**

Roodfruit-smoothie met verse munt.

Menugang: Drank, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 5
Sterren: *
Bron: Boodschappen, Coöp, Deen

Ingrediënten

2 bananen
250 g fruit, rood, gemengd (diepvries)
2 el honing
200 ml melk
1 hv munt, verse
400 ml yoghurt, volle

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.

Pureer in een blender het rood fruit (aardbeien, frambozen en bessen) met de bananen, de volle yoghurt, de melk, verse munt en de honing tot een gladde smoothie.
Voeg naar smaak evt. meer honing toe.
Serveer de smoothie in grote glazen.

Rum & honey.

Menugang: Drank
Keuken: Caraïbische
Aantal: 1
Sterren: ***
Bron: J.F. van de Ven

Ingrediënten

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

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 I.

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

Ingrediënten

200 ml ginger ale (J. Gasco)
- ijssblokjes
30 ml rum
- sinaasappelpartjes
1 tl suiker, riet-
60 ml water, bruisend

- cocktailglas
- lepel

Bereiding.

De Rum Cooler is bedacht door de Italiaanse barman en clubeigenaar Marino Sandon. Die was wild van Cuba en één van de eerste importeurs van Havana Club rum. Zijn jachtclub in Alassio aan de Italiaanse Bloemenriviéra herbergde één van ´s werelds beroemdste rumkelders. De Rum Cooler is de perfecte zomercocktail. Simpel te maken en verkwikkend als een duik in het zwembad. De citrus geeft een zomerse zest, de ginger ale een pittige pep.

Vul het cocktailglas met de suiker en voeg hier het bruiswater aan toe.
Roer het met de lepel goed door elkaar tot de suiker is opgelost.
Vervolgens mogen de ijsblokjes in het glas.
Voeg nu de witte rum toe en schenk vervolgens de ginger ale in.
Garneer de cocktail met sinaasappelpartjes.

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

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.

Salted pure choco.

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

Ingrediënten

2 brownies, in blokjes
180 g chocolade, melk-
(- chocoladefantasie-
strooisel)
800 ml melk, volle
24 Pretzels, gezouten
krakelingen
200 ml room, slag-
1 zk suiker, vanille-
4 el chocoladevlokken

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 770
Energie kcal: 184
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 27 g
w/v suikers: 20 g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Verwarm de melk in een steelpannetje (breng het niet aan de kook). Breek de chocolade in blokjes en laat die al roerend smelten in de hete melk.
Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf.
Schenk de chocolademelk in 4 mokken en schep de slagroom erop.
Decoreer elke beker chocolademelk met 1 el chocoladevlokken, ½ in blokjes gesneden brownie en 6 Pretzels, gezouten krakelingen.
Maak indien gewenst af met wat chocolade-fantasiestrooisel.

Tips:

- Gebruik voor een mooie toef slagroom een spuitzak met een kartelmond of een kant-en-klare spuitbus met slagroom.
- Vervang de melkchocolade door pure chocolade voor een intensere smaak, of voor chocolade met een smaakje (zoals karamel-zeezout) voor een bijzondere twist.

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.

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

Sinaasappelkoffie II.

Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: SayWhat

Ingrediënten

1 kp koffie
1 el likeur, sinaasappel-
- room, slag-
- saus, chocolade-
½ sinaasappel
10 g suiker

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.

Rasp de schil van de halve sinaasappel en zet deze apart.
Pers de halve sinaasappel vervolgens uit en vang het sap op in een beker of glas.
Pak een hoog glas en verdeel onderin wat chocolade-saus.
Schenk de hete koffie hier vervolgens overheen.
Voeg hier de suiker, de sinaasappellikeur en het sap van de sinaasappel aan toe.
Spuit nu een genereuze dot slagroom op de koffie.
Garneer de koffie af met de geraspte sinaasappel-schil.

Tip:

Geen fan van chocolade met koffie en sinaasappel?
Laat de chocoladesaus uit dan weg.

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 Icetea 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.

Smoothie met dadel, koffie en cacao.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: AllerHande 2020-03

Ingrediënten

200 ml amandeldrink, ongezoet
1 banaan
½ el cacaopoeder
50 g dadels, zonder pit
3 el espresso, afgekoeld

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 285
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 61 g
w/v suikers: 54 g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v verzadigd: 1 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Doe de banaan, de dadels, het cacaopoeder, de amandeldrink en de espresso in de smoothie-maker.
Pureer in 30 sec. tot een gladde smoothie.

Tip:

Pureer voor een iced coffee-versie 4 ijsblokjes mee.

Smoothie met aardbei, havermout en banaan.

Menugang: Drank, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Beaufood.nl

Ingrediënten

1 hv aardbeien, verse
1 banaan
50 g havermout
- 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de aardbeien en ontdoe ze van hun groene kroontjes.
Pel de banaan.
Doe alle ingrediënten in de blender, even blenden en klaar is Kees!!
Voeg een scheutje water of (plantaardige) melk toe om hem dunner te maken.

Smoothie met peer, venkel, appel en munt.

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

Ingrediënten

300 ml appelsap, troebel
1 limoen
4 tk munt
2 peren, rijpe
200 g perennectar
½ venkel
100 ml yoghurt

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.

Schil de peren en snijd ze in blokjes.
Haal de blaadjes munt van de takjes; houd de topjes apart voor de garnering.
Pers de limoen uit.
Mix de peer, venkel, appelsap, perennectar, limoensap, yoghurt en muntblaadjes in de blender tot een egaal mengsel.
Schenk de smoothie in de glazen. Garneer de glazen elk met het bovenste topje van de munttakjes.

Spoetnik cola.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Kajoe, KoenKamphuijs.nl

Ingrediënten

- cola
1 ijsklontje
100 cl koffiemelk
2 tl suiker

Bereiding.

Giet de koffiemelk in een longdrinkglas.
Voeg de suiker toe.
Roer dit even goed om.
Gooi dan het ijsklontje er in.
Giet daarna de cola langzaam in het 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

Subtile summer mocktail.

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

Ingrediënten

100 g aardbeien
1 citroen, in partjes
- ijsblokjes
1 hv muntblaadjes
1 l SPA Reine Subtile (rasberry apple)

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 glas met ijsblokjes.
Leg er een paar aardbeien en muntblaadjes op.
Overgiet het met Spa Reine Subtile (raspberry apple) en pers er een halve citroen over uit.
Garneer het glas met een schijfje citroen en een leuk rietje.

Summer margarita mocktail.

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

Ingrediënten

- sap, limoen-
- sap, sinaasappel-
- siroop, suiker-
- 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 glas met ijsblokjes.
Giet er 1 deel sinaasappelsap, 1 deel limoensap, 1 deel suikersiroop en 3 delen tonic over.

Tip:

Werk het glas af met een zoutrand voor extra margarita flavour!

Sweet martini.

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

Ingrediënten

40 ml gin
- ijsklontjes
1-2 kersen
(1 sch Oranjebitter)
20 ml vermouth, Franse
20 ml vermouth, 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 Oranjebitter 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.

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.

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 vibes.

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

Ingrediënten

½ banaan, bevroren, in plakjes
½ limoen, sap van
¼ mango (50 g)
150 ml melk, kokos-

Bereiding.

Doe alle ingrediënten in een blender.
Mix tot een romige smoothie.

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

Verfrissend citrussapje.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: KekMama.nl

Ingrediënten

½ citroen
½ grapefruit
½ limoen
2 sinaasappels
2 sinaasappels, bloed-

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 sinaasappels, bloedsinaasappels, grapefruit, limoen en citroen doormidden (zorg ervoor dat je sappige vruchten kiest, want dat maakt echt het verschil in smaak).
Pers het sap uit alle vruchten met een handpers of sapcentrifuge.
Meng het sap in een kom of kan om de smaken samen te laten komen.
Giet het sap in een glas en voeg, indien gewenst, ijsblokjes toe voor extra frisheid.

Tips:

Voeg een snufje munt of basilicum toe voor een extra smaakboost.
Voeg eens een scheutje bruiswater toe voor een sprankelende twist.

Vieux tonic.

Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Jummm, de BBQ kan aan

Ingrediënten

- ijsballen (diepvries)
50 ml No.1 Vieux
1 tk rozemarijn
150 ml tonic

Bereidingstijd: 20 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 hoog glas voor de helft met ijsballen.
Schenk de vieux over het ijs.
Schenk er de tonic bij.
Garneer het glas met het takje rozemarijn.

Zomerkoninkjeslikeur.

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

Ingrediënten

700 g aardbeien
300 g suiker
1 l wodka

1 stopfles, glazen, schone

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.

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in vieren.
Vul de fles tot de rand met de aardbeien.
Vul de fles vervolgens tot de helft met suiker en vul met wodka af tot de rand.
Schud de fles een paar keer flink, zodat de suiker gaat zakken.
Laat de likeur zes weken intrekken op een warme, zonnige plek, bijv. in de vensterbank.
Filter de vloeistof vervolgens door een schone (thee)doek en giet de likeur over in een mooie, donkere karaf.

Tip:

Lekker als aperitief of bij ijs.

Zondagse chocolademelk.

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

Ingrediënten

200 g chocolade, in stukjes
1 l melk, volle
(- 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

De kwaliteit van deze chocolademelk hangt af van de kwaliteit chocola die je gebruikt.
Zelf vind ik 'm het lekkerst met extra pure of extra bittere chocola, met 70% cacao of meer.
Ook krijg je de heerlijk-romige smaak alleen als je volle melk gebruikt.

Verwarm de melk in een steelpan met dikke bodem tot de melk bijna kookt.
Haal de pan van het vuur.
Doe de stukjes chocolade bij de melk.
Klop de melk flink met een garde zodat de melk lekker luchtig wordt.
Proef of de chocolademelk zoet genoeg is.
Voeg eventueel 1 el suiker toe aan de chocolademelk.
Roerde chocolademelk tot de suiker is gesmolten.
Schenk de chocolademelk in mokken.

Tips:

Een toefje lobbig geklopte slagroom erop, al dan niet met vanillesuiker erdoor, maakt het helemaal af.
Variaties:
- Voeg tijdens het kloppen een beetje kaneel toe, of speculaaskruiden of wat cayennepeper.
- Vervang een deel van de suiker door vanillesuiker.
- Vervang de chocolade door witte chocolade.
- Uiteraard ook erg lekker met een scheutje rum òf een scheutje likeur door de chocolademelk.
- Serveer met schuimpjes (marshmellows) òf vers geklopte slagroom.

Gebruikte afkortingen (v2.6).

v2.6

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
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ 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
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

v2.6

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	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
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl