



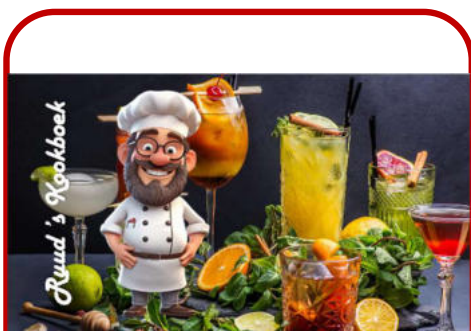
*Ruud 's Kookboek*

*Cocktailrecepten II v1.4*

## **Inhoudsopgave.**

American butterfly.....	3
Bloody Mary.....	4
Cappuccino caramel martini. ....	5
Cuban temptation. ....	6
Egg nog. ....	7
Hair of the dog.....	8
Glittercocktail. ....	9
Liefdescocktail.....	10
Mojito du Vallon (alcoholvrij). ....	11
Oud en nieuw cocktail.....	12
Passionfruit martini. ....	13
Rum cooler I. ....	14
Rumpunch II. ....	15
Sabayon-cocktail met kaneel en sesam. ....	16
Gebruikte afkortingen.....	17

## American butterfly.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: Amerikaanse**  
**Personen: 1**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: American recipes**

### Ingrediënten

**1 schf ananas**  
**½ brgls Crème de Bananas (of Pisang Ambon)**  
**- ijsblokjes**  
**1 kers**  
**1 brgls rum, witte**  
**2 brgls sap, ananas-**  
**- Seven Up**

**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.

Bevochtig de rand van het glas met citroensap.  
Doop de rand van het glas daarna in zout.  
Meng de tequila, tomatensap, worcestershire sauce, tabasco, selderijzout en ijsblokjes in de shaker.  
Schenk het mengsel in het glas.  
Zet een stengel selderij in het glas.

## Bloody Mary.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: Amerikaanse**  
**Personen: 1**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: Strubpickles.com**

### Ingrediënten

**1 stl bleekselderij**  
- citroensap  
**3 ijsblokjes,**  
**grofgehakte**  
- tabasco, enkele  
druppels  
**½ dl tequila**  
**1½ dl tomatensap**  
- worcestershire sauce,  
een scheutje  
- zout  
- zout, selderij-

**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.

Bevochtig de rand van het glas met citroensap.  
Doop de rand van het glas daarna in zout.  
Meng de tequila, tomatensap, worcestershire sauce,  
tabasco, selderijzout en ijsblokjes in de shaker.  
Schenk het mengsel in het glas.  
Zet een stengel selderij in het glas.

## Cappuccino caramel martini.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 2  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** BoonMagazine.nl

### Ingrediënten

- cacaopoeder  
2 espresso's (à 25 ml)  
6 ijsblokjes  
3 el karamelsiroop  
6 koffiebonen  
75 ml Luchino Exclusive  
vodka (Gall & Gall)  
100 ml melk, volle (of  
opschuimmelk)

**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.

Shake de espresso met de vodka, de karamelsiroop en de ijsblokjes goed los (of tot alles koud is). Schuim intussen de melk op in een melkopschuimer op de koude stand. Verdeel de inhoud van de shaker zonder de ijsblokjes over de champagnecoupees/martiniglazen en vul ze aan met de opgeschuimde melk. Bestrooi ze met cacao, leg op elke schuimlaag drie koffiebonen en serveer direct.

### Tip:

Vervang de karamelsiroop eens door Monin Chocolate cookie siroop.

## 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.

## Egg nog.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** Amerikaanse  
**Personen:** 1  
**Sterren:** \*\*  
**Bron:** -

### Ingrediënten

1 ei  
1 tl suiker  
1 dl melk (of melk met een scheutje room)  
- nootmuskaat  
½ dl whisky of rum (of een mengsel van cognac en sherry)

**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.

Schud alle ingrediënten zeer goed door elkaar in een shaker met ijs.  
Schenk het mengsel door een zeef in een hoog glas.  
Stuif wat nootmuskaat op de drank.

### Tip:

Deze drank kan ook warm worden geserveerd. In dat geval wordt het ei met de andere ingrediënten losgeklopt, waarna u er zeer geleidelijk en goed kloppend hete melk aan toevoegt. De Egg Nog wordt dan in mokken geschonken.

## Hair of the dog.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 1**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: Carnavalsrecepten**

---

### Ingrediënten

**1 dln honing**  
**- ijsblokjes**  
**3 dln room, dikke**  
**2 dln whisky**

---

**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.

Schud het goed in een cocktailshaker.  
Schenk het over veel ijs in een glas.  
Snel opdrinken.

## 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.

Besluit 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.

## 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.

10

**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**

## Mojito du Vallon (alcoholvrij).



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 1**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: Montagnes du Jura**

### Ingrediënten

- ijsklontjes, fijn-  
gestampte  
½ limoen, in stukjes  
5 muntblaadjes, verse  
2 cl siroop, absint-  
2 el suiker, riet-  
2 cl water, bruisend

### Bereiding.

Maal in een kom de limoen met de rietsuiker en de muntblaadjes.  
Schenk het mengsel in een glas.  
Voeg het bruisend water, 4 el fijngestampte ijsklontjes en de absintsiroop toe.  
Meng het geheel.  
Versier de cocktail met een schijfje limoen en muntblaadjes.

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.  
Snijdt 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

## Passionfruit martini.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: 5  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

6 ijsblokjes  
80 ml likeur,  
passievrucht- (bijv. van  
De Kuyper of Passoa)  
200 ml Smoothie Mango  
Passievrucht  
2 passievruchten  
100 ml wijn, witte,  
mousserende (bijv.  
Prosecco)  
160 ml wodka (Grey  
Goose wodka)

1 cocktailshaker  
4 coupeglazen  
4 shotglazen

### Bereiding.

Doe de ijsblokjes, wodka, likeur en smoothie in de shaker.  
Shake de inhoud 30 sec.  
Schenk de cocktail door het zeefje van de shaker in de coupeglazen.  
Halveer de passievruchten en leg in elk glas een ½ passievrucht.  
Schenk de mousserende wijn in de shotglazen en serveer de cocktails met de shotglazen.



Bereidingstijd: 5-10 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 194  
Eiwit: 1 g  
Koolhydraten: 13 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 0 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Rum cooler I.



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

### Ingrediënten

200 ml ginger ale (J. Gasco)  
- ijsblokjes  
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 Bloemenriviera 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

## Rumpunch II.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: De vlam in de pan

### Ingrediënten

- citroenschijfjes  
1 citroenschil  
1 mp gemberpoeder  
5 kruidnagels  
1 st pijpkaneeel  
1 fl rum, bruine  
200 g suiker  
1 l thee, sterke, vers  
gezet  
1 fl wijn, Rijn-

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.

Laat de wijn met de suiker, citroenschil en kruiden op een laag vuurtje ca. 20 min. heel zachtjes trekken. Voeg de rum aan toe aan de wijn.

Laat de vloeistof nog eens 10 min. trekken, maar laat de vloeistof vooral niet aan de kook komen!!!

Zeef de vloeistof.

Voeg de vers gezette hete thee bij de vloeistof.

Schenk de punch in theeglazen.

Serveer de punch met een schijfje citroen op de rand gestoken.

## Sabayon-cocktail met kaneel en sesam.



Menugang: Drank  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Lee Kum Kee

### Ingrediënten

4 eidooiers  
4 tl Marsala  
1 -2 tl olie, sesam-, pure  
(Lee Kum Kee)  
4 el suiker, basterd-,  
bruine

### Voor de garnering:

1 el kaneel

Vorb. tijd: 5 min.  
Bereidingstijd: - min.  
Kooktijd: 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.

Neem een middelgrote kom en plaats deze boven een pan met zachtjes kokend water. Klop hierin de eidooiers en de suiker met een garde (of elektrische handmixer) tot een soepele gele massa (en tot de suiker is opgelost).

Voeg langzaam steeds een deel van de Marsala toe terwijl u blijft kloppen tot u de gewenste dikte bereikt.

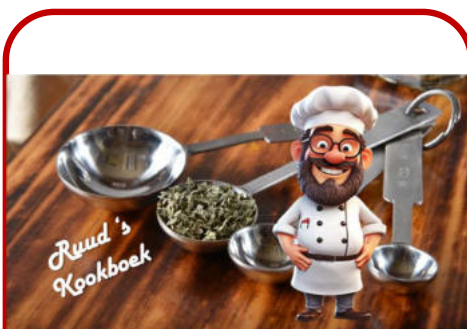
Voeg de pure sesamololie toe, proef het gerecht en giet het in dessertglazen.

Serveer het direct, of op kamertemperatuur en garneer het met wat kaneel.

### Tip:

- Gebruik evt. alcohol om de cocktail meer smaak te geven.
- Gebruik eens nootmuskaat in plaats van kaneel.
- Zorg dat u het eimengsel niet te heet laat worden want dan gaat het schiften.
- U kunt de drank ook met zwart sesamzaad garneren.
- Gebruik de overgebleven eiwitten als garnering: stijfgeklopt met poedersuiker en een snufje zout, of vries ze in voor toekomstig gebruik – bijvoorbeeld voor een pavlova.
- De sesamololie geeft het drankje een echte kerstgeur.

## Gebruikte afkortingen.



v2.5

Aforting	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
klnj	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
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
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

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

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

Compressed by  PDF24