



Ruud 's Kookboek

Drankrecepten V v2.0

Inhoudsopgave.

Bengaalse 'Elephant milk cocktail' met ananas en kokos.....	3
Café d'amour.	4
Chai latte.	5
Drakenbloed.	6
Frozen daiquiri.....	7
IJskoffie frappé.	8
Lemongrass infusion.....	9
Michelada - biercocktail met tomatensap.....	10
Paloma.	11
Romige advocaatcocktail met sinaasappel.....	12
Romige rode bieten-banaan smoothie.	13
Sabayon-cocktail met kaneel en sesam.	14
Seks on the beach.....	15
Sinterklaas Kapoentje met jenever.....	16
Sparkling cranberry Aperol spritz.	17
Sweet dreams.....	18
Vanille chai latte.....	19
Vin de Basilic.	20
Watermeloen limonade.....	21
Zomerkoninkjeslikeur.	22
Gebruikte afkortingen.....	23

Bengaalse 'Elephant milk cocktail' met ananas en kokos.



Menugang: Drank
Keuken: Bengaalse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: ReceptenPlein.nl

Ingrediënten

2 el advocaat, dikke
1 ananas, kleine, verse
(- chips, bananen-)
1 mp curry, milde
1 dl kokoslikeur (Batida
de Coco)
½ l melk, karne-, koude

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: - g
Koolhydraten: 20 g
w/v suikers: 18 g
Natrium: - mg
Proteïne: 3g
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Een exotische Bengaalse cocktail met ananas, kokoslikeur, advocaat en een vleugje curry. Een verrassend drankje met een tropische twist!.

Schil de ananas, verwijder de vezelige kern en snijd het vruchtvlees in stukken.

Pers de ananasstukken uit met een sapcentrifuge of pureer ze in een blender en zeef het sap.

Meng in een cocktailshaker het ananassap met de kokoslikeur, de advocaat, de milde curry en de koude karnemelk.

Schud het krachtig tot alles goed gemengd is.

Schenk de cocktail uit in gekoelde glazen.

Serveer direct, evt. gegarneerd met bananenchips voor een knapperige bite.

Café d'amour.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Silvo.nl

Ingrediënten

1 tl cacaopoeder
4 cl Cointreau, flinke
scheut
2 dl espresso
¼ tl kaneel, gemalen,
snufje
2 kaneelstokjes

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 kopje voor $\frac{3}{4}$ met hete espresso.
Voeg de helft van de cacao en de gemalen kaneel toe.
Voeg de helft van de Cointreau toe.
Zet de kaneelpijpjes rechtop in het kopje en roer
hiermee de koffie.

Chai latte.



Menugang: Drank
Keuken: Indiase
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
BBCGoodFood.com

Ingrediënten

1 tl gemberpoeder
1 tl kaneel
1 tl kardemom
2 kruidnagels
 $\frac{3}{4}$ l melk, kokos-
2 tl peperkorrels
- room, slag-
100 g suiker, bruine
6 zk thee, zwarte
1 l water

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

Bereiding.

Chai-concentraat:

Giet het water in een pan.
Voeg alle specerijen, de bruine suiker en de theezakjes toe.
Breng het zachtjes aan de kook en laat het ca. 10 min. sudderen.
Haal na 10 min. de pan van het vuur en giet de vloeistof door een zeef in een andere pan.

Chai latte:

Verwarm ondertussen de kokosmelk (voor een mooi crème-laagje kun je de warme melk even opkloppen).
Giet een $\frac{1}{2}$ kp van het chai-concentraat in een beker en vul het aan met de warme kokosmelk.
Maak het af met een lepeltje slagroom en een snuffje kaneel voor de finishing touch.

Drakenbloed.



Menugang: Drank
Keuken: Friese
Personen: 2
Sterren: ****
Bron: Anneke Bontekoe

Ingrediënten

30 g haverhout
10 bld munt, water-
1 el siroop, agave-
3 dl water, koud

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 haverhout, de watermuntblaadjes en het water samen in een mengbeker.
Meng het geheel gedurende 15 sec. met behulp van een staafmixer.
Laat het mengsel 30 min. staan.
Meng het hierna nog ca. 5 sec. door elkaar met de staafmixer.
Zeef het mengsel nu met behulp van een keukenzeef.
Druk de pulp goed uit met de achterkant van een lepel.
Voeg de agavesiroop toe aan het gezeefde mengsel en meng ook deze nog 5 sec. door met de staafmixer.
Het 'Drakenbloed' is nu klaar.

Frozen daiquiri.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Cocktail time

Ingrediënten

½ dl rum, witte
2 el citroensap, vers
geperst
½ el suikerstroop
1 ½ el Curaçao triple sec
(likeur)
- limoenschil, reepje

Bereiding.

Doe de rum, citroensap, suikerstroop en Curaçao met kopje fijngenhakt ijs in de blender. Mix de ingrediënten op de hoogste stand. Schenk de daiquiri in een cocktail- of champagneglas. Garneer de Frozen Daiquiri met het reepje limoenschil.

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

IJskoffie frappé.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Oma's recepten

Ingrediënten

- cacaopoeder (voor de garnering)
1 kp ijsblokjes
1 kp koffie, sterke, gekoeld
1 kp melk
- room, slag- (voor de topping)
2 el siroop, chocolade-
2 el suiker

Bereiding.

Zet een sterke kop koffie en laat deze minstens een uur in de koelkast afkoelen.

Doe de gekoelde koffie, de melk, de suiker en de ijsblokjes in een blender.

Mix dit tot het mengsel glad en schuimig is.

Giet chocoladesiroop in de glazen en draai ze rond om een decoratief patroon te creëren.

Schenk de gemengde frappé in de voorbereide glazen.

Doe een royale toef slagroom op elke frappé.

Bestrooi de slagroom met wat cacaopoeder.

Serveer direct.

Tips:

- De melk kan zowel zuivel als plantaardig zijn.
- I.p.v. suiker kan natuurlijk ook zoetstof worden gebruikt.
- Gebruik i.p.v. cacaopoeder eens chocoladeschilfers
- Voeg een scheutje vanillesiroop of karamel toe voor een extra smaakdimensie. Je kunt ook een bolletje vanille-ijs toevoegen voor een rijkere textuur.
- Gezonde Optie: Gebruik ongezoete amandelmelk en een natuurlijke zoetstof zoals honing of ahornsiroop om een gezondere versie te maken.
- Decoratie Ideeën: Versier de glazen rand met suiker of chocoladeschilfers voor een feestelijke presentatie.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Alcohol: - g

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

Lemongrass infusion.



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

Ingrediënten

**1 schf bloedsinaasappel
of grapefruit**
**1 stgl citroengras,
gekneusd**
- ijsblokjes
2 schf komkommer
20 ml sap, grapefruit-
125 ml tonic

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 52
Eiwit: - g
Koolhydraten: 13 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.
Voeg de stengel citroengras, het grapefruitsap,
de komkommerschijfjes, het schijfje
bloedsinaasappel en als laatste de tonic toe.
Roer het drankje goed door, zodat de smaken
goed gemengd worden.

Michelada - biercocktail met tomatensap.



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

Ingrediënten

2 fl Dors Cerveza
1 limoen
200 ml sap, tomaten-
2 tl tabasco

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 91
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 7 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: 0 g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Meng in een maatbeker het bier, het tomatensap en de tabasco.

Boen de limoen schoon.

Halveer de limoen en pers 1 helft uit boven de biercocktail in de maatbeker.

Roer goed door elkaar.

Snijdt de andere limoenhelft in schijfjes.

Schenk de biercocktail in 4 hoge glazen en zet op de rand van elk glas een limoenschijfje.



Paloma.



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

Ingrediënten

- ijsballen (diepvries)
1 grapefruit, schijfje
1 limoen, partje
120 ml sap, grapefruit-,
vers
15 ml sap, limoen-, vers
60 ml tequilla (Tiscas)
- 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.

Veeg het partje limoen over de rand van het glas en doop de rand in een schaalje zout. Voeg een ijsbal toe aan het glas. Giet de tequila, het limoensap en het grapefruitsap over het ijs. Garneer de cocktail met het schijfje grapefruit.

Tip:

Toch liever een alcoholvrije versie van deze cocktail? Vervang de tequila dan door 4 el agavesiroop en 120 ml bruisend water.

11

Romige advocaatcocktail met sinaasappel.



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

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

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

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

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

Ris de blaadjes van de takjes munt.

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

Garneer de glazen met de plakken sinaasappel en munt.

Romige rode bieten-banaan smoothie.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Lenna's kitchen

Ingrediënten:

1 banaan, kleine,
bevroren
75 g bessen, bevroren
1 biet, gekookte,
geschild, in stukken
(2-3 el havermout)
1 el lijnzaad
125 ml melk
1 el notenpasta, naar
keuze
150 g yoghurt

Bereiding.

Zet een stevige blender klaar en voeg de rode biet, de bessen, de banaan, de yoghurt, de melk, de notenpasta en het lijnzaad toe. Wil je de smoothie steviger maken? Voeg dan ook nog wat havermout toe. Mix het tot een dikke en romige smoothie. Is de smoothie te dik? Voeg dan een beetje water of extra melk toe en zet de blender nog een keer aan. Giet de smoothie in een (groot) glas en serveer het meteen.

13

Bereidingstijd: 3 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

Sabayon-cocktail met kaneel en sesam.



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

Ingrediënten

4 eierdooiers
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 eierdooiers 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 snuffje zout, of vries ze in voor toekomstig gebruik – bijvoorbeeld voor een pavlova.
- De sesamololie geeft het drankje een echte kerstgeur.

Seks on the beach.



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Cocktailicious.nl

Ingrediënten

1 cocktailkers
45 ml cranberry-sap
- ijsblokjes
15 ml perziklikeur
60 ml sinaasappelsap,
verse
30 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 het glas met ijsblokjes.
Voeg de wodka en de perziklikeur toe.
Voeg hierna de sinaasappelsap toe tot het glas 70% gevuld is.
Als laatste schenk je de cranberry-sap in tot de rand van het glas.
Niet roeren (je ziet nu een mooi kleurverschil).
Garneer de cocktail met een sinaasappelpartje en eventueel mooi rood cocktailkersje.

Tip:

In plaats van sinaasappelsap kun je natuurlijk ook variëren met ananassap, mangosap of meloensap.

Sinterklaas Kapoentje met jenever.



Menugang: Drank
Keuken: Belgische,
Oost-Vlaanderse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
LekkerOostVlaams.be

Ingrediënten

1 tl Cointreau
5 cl jenever, graan-
(Braeckman)
- mandarijnzeste
1 tl siroop, gember-
3 cl Vermouth, rode

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.

Voeg alle ingrediënten, behalve de mandarijnzeste ,
in een mixing glas voor $\frac{3}{4}$ gevuld met ijsblokken.
Roer het snel door gedurende 30 sec.
Zeef het en schenk het in een mooi cocktailglas.
Werk het af met de mandarijnzeste.

Info:

Mandarijnzeste is het dunne, kleurrijke
buitenste laagje van de mandarijnschil, rijk aan
essentiële oliën en aroma's, dat gebruikt wordt
als smaakmaker in gerechten en dranken.

Sparkling cranberry Aperol spritz.



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

Ingrediënten

500 ml Aperol
300 ml cranberry classic drink
2 tl glitterdust, zilver (AH Excellent, in potje)
2 mandarijnen
15 g suikerspin, gouden (AH Excellent)
300 ml water, mineraal-, bruisend

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 260
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: 39 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Zorg dat de cranberry drink gekoeld is.
Snijd de ongekookte mandarijnen in 12 dunne plakjes (per 4 personen).
Vouw de plakjes 2 keer dubbel en verdeel ze over de holten van een ijsblokjesvorm.
Meng $\frac{1}{2}$ van de cranberrydrink en de helft van de glitterdust in een maatbeker en roer het goed door.
Verdeel het over de ijsblokjesvorm en zet ze minimaal 4 uur in de vriezer.
Meng de rest van de cranberrydrink, de Aperol en het bruisend mineraalwater in een maatbeker en roer het goed door.
Verdeel de rest van de glitterdust en de ijsblokjes over de glazen.
Schenk de cranberry Aperol spritz erover.
Leg een toefje suikerspin op de rand van elk glas, maar zorg dat het de vloeistof niet raakt want dan smelt het.

Tip:

Vervang voor een alcoholvrije versie de Aperol en het bruiswater door sinaasappelsap en tonic.

Sweet dreams.



Menugang: Drankrecept

Keuken: -

Personen: 2

Sterren: ***

Bron: -

Ingrediënten

½ dl Amaretto

¼ dl citroensap

- gingerale

6 ijsblokjes

½ dl sinaasappelsap

½ dl 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.

Schud de Amaretto, citroensap, sinaasappelsap, wodka en ijsblokjes in een shaker goed door elkaar.

Verdeel de drank over 2 hoge glazen.

Vul de glazen aan met gingerale.

Vanille chai latte.



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

Ingrediënten

200 ml melk, amandel-
- siroop, agave-
2 zk thee, chai-
- vanille extract
300 ml water

Bereiding.

Kook het water in de waterkoker.

Doe de theezakjes in de glazen en voeg het water hieraan toe.

Laat de thee ca. 3 min. trekken.

Verwarm de amandelmelk en voeg dit samen met 1 tl vanille extract en agave siroop op smaak toe aan de thee.

Tip:

Je kunt hier evt. wat vegan slagroom op kunnen spuiten.

19

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

Vin de Basilic.



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

Ingrediënten

50 g basilicumblaadjes
- evt. wat suiker
1 l wijn, muskaat- (bijv. Beaumes-de-Venise)

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 wijn en de basilicumblaadjes in een pot en laat ze een maand op elkaar inwerken.
Filter de wijn en doe er, zo nodig, naar smaak nog wat suiker bij.
Giet de wijn in flessen, zet die in de koelkast en serveer de wijn in gekoelde glazen.

Watermeloen limonade.



Menugang: Drank
Keuken: -
Hoeveelheid: 1 kan
Sterren: ***
Bron: Nierstichting,
Lekker eten met Linda

Ingrediënten

- ijsblokjes
2 limoenen
250 g meloen, water-
(zonder pit en gekoeld)
1 tk munt
700 ml water, koud

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.

Verwijder de schil van de watermeloen en snijd hem in stukjes.

Rol de limoenen met je vlakke hand over het aanrechtblad (dit zorgt ervoor dat het sap beter los komt).

Pers ze vervolgens uit.

Mix de watermeloen in de blender tot een egale massa.

Voeg het limoensap en het water toe en mix het nogmaals kort met de blender.

Zet de watermeloen limonade het liefst een uurtje in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken. Serveer de limonade evt. met munt en ijsklontjes.

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.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	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
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

