

Mocktails op basis van duinenkruiden

Gemaakt door de 5^{de} en 6^{de} jaars studenten, afdeling restaurant en keuken,
van het Ensorinstituut Oostende



Rose - Vlierbloesem “purple duinen”

Ingrediënten

1. Rose ijs – drie ijsblokjes gemaakt met violetsiroop
2. 15 ml vlierbloesem siroop
3. 10 ml violet siroop
4. 1 flesje rose limonade (fever tree)
5. Afwerken met gedroogde lavendel

Werkwijze

1. Giet vlierbloesemsiroop in je glas
2. Voeg de 3 roze ijsblokjes toe en roer het geheel
3. Voeg de roze limonade toe
4. Voeg de violetsiroop toe
5. Werk af met gedroogde lavendel of takje lavendel

Gekozen glas: gin tonic glas

Gebruikte duinenkruiden: vlierbloesem en lavendel



Zeevenkel – Braambessenmocktail

Ingrediënten

1. Ijsblokken
2. 6 cl braambessensap
3. 8 cl zeevenkelsap
4. 2 cl citroensap
5. Aftoppen met bruiswater

Werkwijze

1. Doe de ijsblokken in het glas
2. Voeg het braambessensap toe
3. Voeg er citroensap bij en roer alles goed dooreen in het glas
4. Aftoppen met bruisend water

Gekozen glas: tumbler glas

Gebruikte duinenkruiden: braambessen en zeevenkel



Braambessensiroop met tonic “duinen explosie”

Ingrediënten

1. ijsblokjes
2. 20 ml braambessensiroop
3. 90 ml duindoornbessensap
4. 70 ml tonic

Werkwijze

1. Doe ijsblokjes in het glas
2. Voeg 20ml braambessensiroop toe
3. Voeg 60 ml duindoornsap toe
→ Zorg er voor dat je laagjes hebt door zeer voorzichtig te de duindoornsiroop toe te voegen
4. Voeg voor het opdienen 50ml tonic toe en werkt af met duindoornbesjes

Gekozen glas: tumbler glas

Gebruikte duinenkruiden: duindoornbessen en braambessen



T'zee moksje

Ingrediënten

1. zeekraal
2. 2cl suikersiroop
3. 30 ml kruidige tonic
4. 30 ml rabarbersap
5. 30 ml zeevenkelsap
6. 2 kleine stengels rabarber
7. 2cl gemberbier

Garnituren:

1. Ijsblokken met zeekraal (snijd zeekraal in stukjes van 1 cm, doe in ijsblokhouder in diepvries)
2. Rabarber met dunschiller zeer fijn schillen en in ijswater leggen zodanig dat het krult

Werkwijze

1. Neem een groot cognac glas en doe er 3 ijsblokken met zeekraal in
2. Voeg 2 cl suikersiroop en 2cl gemberbier toe en roer goed om
3. Vul aan met 30 ml kruidige tonic, 30 ml rabarbersap en 30 ml zeevenkelsap
4. Voeg je garnituren toe

Gekozen glas: cognacglas

Gebruikte duinenkruiden: zeekraal en zeevenkel



Wilde tijm – watermunt – zeekraal “L’uxtende”

Ingrediënten

1. 25 g wilde tijm
2. 25 g watermunt
3. 25 g zeekraal
4. 1 l Water voor het maken van de infusie
5. 50 cl tonic
6. 10 cl suikersiroop

Werkwijze

1. Plaats de lange tumbler glazen in de diepvries
2. Maak een warme infusie van wilde tijm, watermunt en zeekraal → laat zeer goed inkoken
3. Plaats de infusie in de koelkast om af te koelen
4. Meng 20 cl van de gekoelde infusie met 50 cl Sprite en 10 cl suikersiroop
5. Neem je bevroren glas en doe er de ijsblokken in
6. Giet de mocktail in het glas en voeg de garnituur toe

Gekozen glas: hoog tublerglas

Gebruikte duinenkruiden: wilde tijm, watermunt en zeekraal



“Vliertop vleugjes”

Ingrediënten

1. 3cl violetsiroop
2. 2cl citroensap
3. 15cl kombucha
4. 15cl tonic

Ingrediënten voor espuma (voor een espumafles van 0,5 l)b

1. 200ml tonic
2. 50ml vlierbloesemsiroop
3. 10 gram limoensap
4. 25 gram espuma (koud)

Werkwijze mocktail

1. Doe het ijs in het glas
2. Voeg 3cl violetsiroop toe
3. Voeg 2cl citroensap toe en roer het geheel
4. Voeg 15cl kombucha toe
5. Voeg 15cl tonic toe
6. Afwerken met de espuma

Werkwijze espuma

1. Doe alle ingrediënten voor de espuma in een kom en meng deze goed door elkaar
2. Zeef het mengsel
3. Doe het gezeefde sap in een espumafles

Gekozen glas: tumbler

Gebruikte duinenkruiden: vlierbloesem

