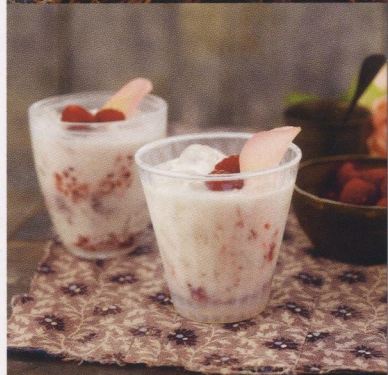


inhoud

inleiding	6
longdrinks met fruit	14
kleine drankjes	38
bruisende drankjes	64
sours	92
slanke drankjes	116
romige drankjes	140
bevroren drankjes	164
koffie & thee	188
feestdrankjes & punches	216
warme dranken	244
siropen & shrubs	264
register	284



Uitrusting van de barkeeper

Cocktailshaker

Om smaken te mengen is een cocktailshaker of een grote kan met een goed sluitend deksel onmisbaar. U kunt dranken erin mengen en schudden, zodat schuim ontstaat, maar als u de shaker tot halverwege met ijsblokjes vult, kunt u uw mocktails ook snel koelen – de Hals bevat een zeef die voorkomt dat het ijs in uw glas terechtkomt.

Bostonglas

Een soort shaker met een stopper en een zeef, waarbij de bovenkant direct op een groot drinkglas is bevestigd.

Cocktailzeef

Een zeef met fijnere mazen dan bij een gewone cocktailshaker. Deze zeef past perfect op een cocktailshaker en is geweldig voor het maken van zeer gladde vruchtensappen.

Blender

Om fruit mee te pureren, waarna u de pulp eenvoudig kunt zeven om sap te verkrijgen. Sommige blenders zijn sterk genoeg om ijsblokjes in te vergruizen, maar raadpleeg voordat u dit probeert de handleiding.

Met een staafmixer kunt u ook fruit pureren, maar deze is niet geschikt voor ijsblokjes.

Juicer

Een effectief apparaat om sap mee uit fruit en groenten te persen. De meeste juicers zijn niet geschikt voor het verwerken van citrusfruit.

Citruspers

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en limoenen. De chicste pers heeft een hevel, maar handpersen met de juiste maat voor sinaasappels, citroenen en limoenen zijn ook efficiënt en een stuk goedkoper. En er is ook niets mis met een eenvoudige pers met een eivormige koker in het midden, vooral als het sap erin wordt opgevangen en gezeefd.

Cocktailstamper of muddler

Een houten gereedschap dat op een stok lijkt. Hij wordt gebruikt om fruit, kruiden en specerijen mee te kneuzen en stampen, zodat de smaken vrijkomen. U kunt ook het uiteinde van een houten deegroller of houten lepel gebruiken.

Mes en snijplank

Een scherp mes is belangrijk om fruit dun mee te snijden voor de garnering of grof mee te

hakken voor het pureren. Een fijn kartelmes is ook handig, vooral voor citrusfruit. Gebruik bij voorkeur een aparte snijplank voor fruit, om bijvoorbeeld kruisbesmetting met de chilipeper of kip van gisteravond te voorkomen. Ook een dunschiller is handig voor het creëren van linten voor het garneren.

Fijne rasp

In sommige dranken wordt geraspte citrusschil gebruikt. Gebruik hiervoor een microplanerasp of het fijne gedeelte van een staande rasp.

Metten en wegen

U kunt de benodigde hoeveelheden bepalen met behulp van een weegschaal, maatbekers of lepels. Voor alcohol in cocktails is een jigger de traditionele maatbeker. De meest voorkomende is een dubbele jigger, met een beker voor 25 ml aan de ene kant en voor 50 ml aan de andere kant; handig voor het afmeten van kleine hoeveelheden voor mocktails. Amerikaanse jiggers zijn iets groter en bieden meestal ruimte aan 30 en 60 ml.

Een cocktailshaker, -zeef, -stamper, handpers, maatbeker en roerstaafjes helpen u bij het maken van onvergetelijke mocktails.



Glazen

Bij mocktails draait het volledig om de presentatie, dus het is geweldig als u een ruim assortiment aan glazen heeft. Kringloopwinkels en antiekmarkten zijn een uitstekende plek om uw collectie uit te breiden, maar er zijn ook prachtige nieuwe glazen te koop.



Champagneflûte Een hoog, dun glas op een smalle steel voor het serveren van mousserende wijn.



Cocktail- of martiniglas Het klassieke glas voor een kleinere mocktail, meestal kegelvormig op een hoge steel. De inhoudsmaat varieert van 90 ml tot 3,5 dl.



Koperen of julepbeker Metalen bekers worden traditioneel gebruikt voor de Moscow Mule en julepcocktails. Ze zijn meestal van koper, maar soms ook van tin of zilver. Door het ijs ontstaat aan de buitenkant een mooi condenslaagje.



Coupeglas Een komvormig glas dat soms voor champagne wordt gebruikt, maar ook zeer geschikt is voor kleinere mocktails.



Longdrinkglas Dit smalle, hoge glas wordt gebruikt voor grotere dranken en heeft een inhoud van 2,5-3 dl. Een collingsglas is hoger en smaller.



Tumbler, oldfashioned- of whiskeyglas Een laag, breed glas zonder steel voor gemiddeld grote drankjes.



Punchglas Kleine, ronde glazen bekers met een oor die vaak worden gebruikt voor punch en vruchtenbowl.



Shotglas Een glas met een inhoud van 30 ml voor één hoeveelheid alcohol, wordt niet vaak gebruikt voor mocktails.



Wijnglas Rodewijnglazen hebben een grotere bel voor optimale oxygenatie, terwijl wittewijnglazen smaller zijn. Ze zijn verkrijgbaar in vele soorten en maten.

Andere glazen die in dit boek worden gebruikt zijn onder meer Irishcoffeeglazen, ballon-, water- en sherryglazen, glaasjes bedoeld voor Marokkaanse thee, ijscoups en sorbetglazen.

De voorraadkast

Zoetstoffen

Veel mocktails vragen om een beetje zoetheid om de scherpere smaken in balans te brengen. Voor velen is een beetje kristalsuiker voldoende, maar in dit boek gebruiken we liever een suikersiroop (zie onder) of agave- of dadelsiroop, aangezien deze gemakkelijker te mengen zijn. Vloeibare honing is ook een optie, maar houd er rekening mee dat die niet veganistisch is.

Om de hoeveelheid calorieën te beperken is xylitol het beste een-op-een alternatief voor suiker – gebruikt u een andere suikervervanger, raadpleeg dan de verpakking voor de juiste verhoudingen.

Suikersiroop

voor ca. 5 dl

3,5 dl kristalsuiker of xylitol

3,5 dl water

Doe de suiker en het water in een pan op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Verhoog het vuur tot matig-hoog, breng aan de kook en kook 1 minuut. Schenk in gesteriliseerde potten of flessen en sluit met een deksel;

tijdens het afkoelen zal de siroop dikker worden. Bewaar tot 4 weken in de koelkast.

Zuivel, melk en room

Voor een luxueuze, fluweelachtige textuur wordt aan sommige mocktails melk, room, yoghurt of roomijs toegevoegd. In een paar recepten worden hiervoor ook rauwe eieren gebruikt. Gebruik bij voorkeur zo vers mogelijke biologische eieren. Zwangeren en mensen met een verminderde weerstand kunnen beter geen rauwe eieren consumeren, dus informeer uw gasten over de ingrediënten.

Kokosmelk wordt ook veel gebruikt – schep de volste room van de bovenkant van een blik kokosmelk (niet schudden) en gebruik wat overblijft om mee te koken. Andere veganistische opties zijn noten-, haver- en sojamelk. Soja- en haverroom zijn overigens een opvallend goed alternatief voor room van koemelk en ze zijn handig om op voorraad te hebben. U kunt roomijs naar wens vervangen door soja- of kokosijs.

Scherpte

Een kneepje citroen- of limoensap maakt het verschil tussen een prima drankje en een fantastische mocktail. Gebruik alleen het sap

longdrinks met fruit

Op een warme zomerse dag gaat er niets boven een glas Komkommercooler met ijs. Maar u kunt natuurlijk ook kiezen voor een verfrissende Watermeloen-jeneverbessen-delight of de brave versie van de klassieke Tijuana Sunrise, met heerlijke laagjes sinaasappelsap en grenadine. Dit hoofdstuk staat vol fruitige combinaties voor elke gelegenheid en smaak.



mojit-no!

zie voor variaties blz. 29

Een zeer verfrissend drankje. Gebruik voor het beste resultaat biologisch, koudgeperst appelsap.

8 verse muntblaadjes
1 salieblaadje
3 partjes limoen
½ tl rietsuiker
1 el limoensap

1 tl citroensap
3 el appelsap
1,5 dl koolzuurhoudend water
ijsblokjes

voor het garneren
schijfje appel, gedoopt in
citraensap
takje verse munt

Kneus de muntblaadjes, het salieblaadje, de partjes limoen en de suiker samen op de bodem van het glas.

Voeg het limoen-, citroen- en appelsap toe en kneus alles nog een keer.

Vul het glas tot halverwege met ijsblokjes en schenk het koolzuurhoudende water erbij. Roer en garneer voor het serveren met het schijfje appel en takje munt.

glas: longdrink

voor 1 persoon

safe sex on the beach

zie voor variaties blz. 30

Er bestaan honderden variaties op deze cocktail en dat is vanwege de uitdagende naam natuurlijk niet verbazingwekkend. Het lijkt wel of elke barkeeper zijn eigen speciale recept heeft, en onderstaande variant vat alle magische smaken op unieke wijze samen.

60 ml sinaasappelsap
60 ml cranberrysap
½ tl granaatappelmelasse
flinke snuf fijngemalen witte peper
ijsblokjes

voor het garneren
granaatappelpitjes

Doe alle ingrediënten in een cocktailshaker.

Schud goed om alle ingrediënten te mengen en schenk over ijsblokjes in het glas.

Garneer met een paar granaatappelpitjes.

glas: longdrink

voor 1 persoon



kleine drankjes

Kleinere drankjes zijn van nature vol van smaak en weldadig en elke slok is een traktatie. In dit hoofdstuk vind je variaties op de Bellini, de Oldfashioned en er is een Faux Martini. Ook de andere mocktails in dit hoofdstuk zullen zeker in de smaak vallen, zoals de Spice Island en de Melbablos – een fruitige sensatie.



frambozen-muntbellini

zie voor variaties blz. 54

Geserveerd in een elegant champagneglas is deze verfijnde bruisende fruitmocktail het perfecte welkomstdrankje. Het fruit geeft dit drankje subtiele tonen van frambozen en munt, dus gebruik vers fruit en kruiden van de beste kwaliteit die u kunt vinden.

1 framboos

2 druppels vanille-extract

2 verse muntblaadjes, licht gekneusd

90 ml koolzuurhoudend wittedruivensap

90 ml gingerale

voor het garneren

takje verse munt

Druk de framboos door een niet-reactieve zeef in het glas en voeg het vanille-extract en de muntblaadjes toe.

Schenk het wittedruivensap en de gingerale erbij en garneer met een takje munt.

U kunt dit recept, of een van de variaties (zie blz. 54), ook in een grote hoeveelheid maken en in een bowl- of punchkom serveren. Gebruik dan ongeveer 20 frambozen met 1 l wittedruivensap, 1 l gingerale, $\frac{1}{3}$ tl vanille-extract en 4 takjes munt.

glas: champagneflûte

voor 1 persoon

faux martini

zie voor variaties blz. 59

Deze versie moet geroerd worden en niet geschud. Als tonic de hoofdrol speelt in een mocktail, zoals hier het geval is, dan loont het de moeite om een lekkere soort van een A-merk te kopen. Zorg er bovendien voor dat u de tonic ijskoud serveert. Deze mocktail is vrij scherp, dus blijf proeven tot het zoet genoeg is.

1 tl olijvenpekkel, uit een pot met groene manzanillaolijven	scheutje Angosturabitter (naar wens)	voor het garneren groene olijven
1 tl citroensap	90 ml tonic	
¼-½ tl agave- of suikersiroop (zie blz. 11), naar smaak	ijsblokjes	

Doe de olijvenpekkel, het citroensap en ¼ tl siroop in het glas en roer goed.

Voeg de Angosturabitter en tonic toe. Proef en voeg als het drankje nog wat zoetheid kan gebruiken een klein beetje extra siroop toe.

Vul aan met kleine ijsblokjes en garneer met een olijf aan een cocktailprikker.

glas: martini

voor 1 persoon

