



Inhoud

Inleiding	16
Koel & verfrissend	63
Aperitieven	97
Longdrinks	167
Punches	231
After dinner cocktails	271
Slammers & shots	327
Mocktails	359
Register	414



Voor: 1 glas
Bereidingstijd: 5 min.
Moeilijkheidsgraad: 1

Deze heerlijke cocktail is een mix van tequila en Grand Marnier, met een vleugje verse munt om hem af te maken. Heerlijk verfrissend!

ANEJO SMASH

45 ml añejo (aged) tequila
15 ml Grand Marnier
20 ml agavesiroop
6-8 verse muntblaadjes
partje citroen

Vul een shaker voor twee derde met ijs en doe de tequila, Grand Marnier en agavesiroop erbij. Shake goed en zeef het vocht in een voor de helft met chrushed ice gevuld whiskyglas.

Garneer met de munt en citroen en serveer meteen.

Als je deze cocktail lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



MOJITO



SCARLET O'HARA



LADY KILLER

Voor: 1 glas
Bereidingstijd: 5 min.
Moeilijkheidsgraad: 1

De Grasshopper werd voor het eerst geserveerd in de fameuze Tujague's bar in het French Quarter van New Orleans. Je kunt er een dessert van maken door er een bolletje munt-roomijs bij te doen en hem in een blender te mixen in plaats van te shaken.

GRASSHOPPER

- | | |
|---|---|
| 30 ml groene crème de menthe | Vul een shaker voor twee derde met ijs, doe de crème de menthe, crème de cacao en room erbij en shake goed. |
| 30 ml witte crème de cacao | Zeef het mengsel in een gekoeld martiniglas, garneer met de chocola en serveer meteen. |
| 30 ml <i>double cream</i> of slagroom | |
| geraspte bittere chocola, ter garnering | |

Als je deze cocktail lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



WHITE RUSSIAN



CHOCOLATE MARTINI



SPRINGBOK

