

ALLE RECEPTEN



10
Banana Piña Colada



12
Basil Spritzer



14
Capri



16
Coco Lemonade



18
Coffee Shakerato



20
Coffee Shrub Spritzer



22
Dark Invader



24
Death of a Matador



26
Emerald Palmer



28
Fuji Sour



30
Kurkuma Tonic



32
La Bohème Noire

IN EEN OOGOPSLAG

34



Mango Margarita

36



Maracuja Mocktail

38



Peach

40



Psychedelic Backyard

42



Revitalizer

44



Singapore Sling PG-13

46



Switchel

48



The Rehydrator

50



Virgin Bloody Mary

52



Virgin White Lady

Superlekker!



Deze klassieker is ook zonder alcohol een fitmaker.



Hoe en wat Register 8 54

HOE EN WAT

Een geslaagde mocktail begint met een goede voorbereiding en het juiste gereedschap. Als je de belangrijkste handelingen beheerst en rekening houdt met de volgende tips, heb je de eerste stap naar een overheerlijk drankje al gezet.

GLASWERK

Martiniglazen en champagnecoupes zijn perfect voor kleine hoeveelheden drank die niet op ijs worden geschonken of met veel vocht (zoals sodawater) worden opgevuld. De champagnecoupe heeft een grotere inhoud door haar buikige vorm. Beide glazen zet je voor gebruik in de koelkast, zodat het drankje langer koud blijft. De tumbler, ook wel old fashioned glas genoemd, wordt voor drankjes gebruikt die op ijs worden geserveerd. En dan is er nog het highballglas, dat ook kan worden opgevuld met sodawater, sapjes of iets dergelijks.



GEREEDSCHAP

Zorg voor professioneel bargereedschap. Absoluut onmisbaar: de cocktailshaker. De Bostonshaker bestaat uit twee delen die je in elkaar kunt schuiven. De bekendste is de driedelige Cobblershaker die uit een basisbeker met opzetstuk bestaat, dat als een geïntegreerde zeef werkt, en een afsluitdop (maar dit model wordt in bars nauwelijks gebruikt). Bovendien heb je een barzeef nodig, een maatbeker, een zesteur en een muddler, waarmee je vruchten, kruiden en specerijen kunt fijnmaken.

IJSBLOKJES

We kunnen niet vaak genoeg zeggen hoe belangrijk het is om goede ijsblokjes te gebruiken. Ijs koelt het drankje niet alleen, door het roeren en shaken wordt er ook textuur aan de mocktail toegevoegd, doordat er luchtbelletjes ontstaan. Het smeltwater dat hierbij vrijkomt, zorgt ervoor dat de ingrediënten emulgeren. Bezuinig daarom nooit op het ijs! Professionele bars gebruiken zelfs dubbelgevroren ijsblokjes. Koop vormen die groot genoeg zijn (bv. op het internet) en gebruik gefilterd water.

DUBBELZEVEN

'Dubbelzeven' betekent dat je de inhoud van de shaker of het roerglas niet alleen door de barzeef, maar door nog een andere zeef (een gewone theezeef volstaat) in het gereedstaande drinkglas giet. Maar waarom? Vooral om te voorkomen dat het vruchtvlees van versgeperste sappen in het drankje terecht komt en het troebel maakt of van kleur doet veranderen, en om ervoor te zorgen dat het drankje na verloop van tijd geen zuurdere smaak krijgt. Bovendien belanden de kleine deeltjes van gekneusde blaadjes (zoals munt, basilicum) zonder dubbelzeven in het glas – en vervolgens tussen je tanden. Smile!

GARNERING

Misschien heb je altijd gedacht dat de garnering of decoratie van mocktails alleen maar 'voor de sier' is. Welnee! Een paar takjes munt zien er niet alleen mooi uit, de geur dringt ook je neus binnen voor een eerste indruk. Hetzelfde geldt voor dunne citroenzeste (= sliertje citroenschil) en geraspte schil: citroenschil zorgt ervoor dat het drankje frisser smaakt, sinaasappelschil zorgt voor een zoetige smaak. Let op: rasp alleen een beetje van de schil, met een scherp mes, rasp of zesteur, dus niet het witte velletje, want dat smaakt bitter.

SUIKERSTROOP



Siroop vormt de basis voor de zoete smaak en je kunt hem heel gemakkelijk zelf bereiden: neem gelijke delen water en suiker, breng het water aan de kook, voeg de suiker toe, zet het vuur lager en roer tot de suiker helemaal is opgelost. Laat afgedekt 10 tot 15 minuten zachtjes doorkoken, neem van het vuur en laat de siroop afkoelen en indikken. De suikersiroop is in een fles in de koelkast circa drie maanden houdbaar. Je kunt ook prima experimenteren met andere zoetstoffen zoals agavesiroop, honing of stevia.



BANANA PIÑA COLADA

met verse ananas

Dit heerlijke exotische drankje kan je dessert vervangen, maar is niet zo overdreven zoet. De legendarische kokosmelk-ananasmix wordt afgewerkt met banaan.

1

PERSOON

5

MIN. BEREIDINGSTIJD

+ MINSTENS 3 UUR

INVRIEZEN

NODIG

1 rijpe banaan (niet overrijp), 1-2 schijven verse ananas (elk 1-2 cm dik),
4 cl ananassap, 5 cl kokosmelk, 1 stukje ananas als garnering

DIEPGEVROREN

Pel de banaan, snijd er 2 tot 3 cm dikke plakjes van en leg ze 3 tot 4 uur in het vriesvak.



GEMIXT

- ➡ Doe de bevroren plakjes banaan, de ananas, het ananassap en de kokosmelk in de blender.
- ➡ Pureer ongeveer 30 seconden.



EN INGESCHONKEN

- ➡ Zeef het ananas-banaanmengsel in een champagnecoupe (zonder ijs) of een highballglas (op ijs).
- ➡ Garneer met de ananas.

BASIL SPRITZER

met ginger beer

Geniet aan het eind van de middag van de vitaliserende werking van gember en basilicum. Of vroeg in de avond. Of gewoon de hele dag.

1

PERSOON

5

MIN. BEREIDINGSTIJD

+ 1 UUR INKOKEN

EN TREKKEN

NODIG

10 takjes basilicum, 200 g suiker, 3 cl grapefruitsap, 12 cl ginger beer, een paar blaadjes basilicum als garnering



1 × STROOP

Was voor de basilicumsiroop de takjes basilicum en schud ze droog. Breng 10 cl water en de suiker aan de kook en laat zachtjes doorkoken tot de suiker is opgelost. Voeg de takjes basilicum toe, roer door en laat minstens 30 minuten trekken. Zeef de siroop, giet in een fles en bewaar op een koele plek.



10 × SHAKEN

- Doe 2 cl basilicumsiroop, het grapefruitsap en ijsblokjes in de shaker en shake alles 10 keer stevig.
- Dubbelzeef in een highball- of tulpglas gevuld met ijsblokjes.
- Giet het ginger beer erbij en roer door.
- Garneer met enkele basilicumblaadjes.



GINGER BEER...

... kun je ook zelf maken. Dat gaat het makkelijkst met een sifon voor spuitwater: doe hiervoor 6 cl gembersap (uit de slow juicer), 12 cl citroensap, 18 cl suikersiroop en 80 cl koud water in de sifon en laat afkoelen in de koelkast. Zet het koolzuurpatroon erop, shake een keer en giet bij de mocktail.

