

I N H O U D

INLEIDING	6
COCKTAILS	8
HOE GEBRUIK JE DIT BOEK	10
COCKTAILGLAZEN	12
COCKTAILUITRUSTING	14

REGISTER	154
OVER DE AUTEUR	157
DANKWOORD	159

WODKA

HAIL MARY	19
RUBY SLIPPER	20
VIPER	20
WHITE RUSSIAN	22
APPLE PIE	23
MOSCOW MULE	23
ESPRESSO MARTINI	24
LEMONDROP	27
SAKE-TINI	28
CITRUS PUNCH	31

SNACKS BIJ WODKA

INGEMAAKTE KOMKOMMER MET DILLE EN SESAMZAAD	34
ZOUTE CHOCOLADEKOEKJES	36
SLAWRAPS MET LANGZAAM GEGAARDE CHERRYTOMATEN, BACON EN KNOFLOOK- MAYONAISE	39

TEQUILA

OL'SMOKEY	91
TEQUILA SUNRISE	92
EL DIABLO	95
SLOWMOVER	95
TEQRONI	96
TEQUILA SUNSET	96
SILVER BULLET	99
LA PERLA	99
MARGARITA	100
SPARKLING RITA	100

SNACKS BIJ TEQUILA

HOT WINGS VAN BLOEMKOOL MET BLAUWE KAASDIP	105
MAÏSBROOD MET INGEMAAKTE RODE UI, AVOCADO EN GRANAATPELPIJTJES	106
NACHOSHOTEL MET RUNDERGEHAKT	108

GIN

ICE 'N' SPICY	43
GIMLET	44
ANTOXIDANT	47
PINK LADY	48
FIRE ON ICE	48
SLOE BUCK	51
NEGRONI	52
GIN RICKEY	52
SUMMER STROLL	55
DIRTY MARTINI	56

SNACKS BIJ GIN

ZOETE AARDAPPELHAPJES MET CHORIZO, LENTE-UI EN PITTIGE MAYONAISE	61
RICOTTA UIT DE OVEN MET PERZIKCHUTNEY	62
HARTIG SHORTBREAD MET ROZEMARIJN, PARMEZAANSE KAAS, WALNOTEN EN RODE UI	64

WHISKY

OLD-FASHIONED	112
DRUNKEN UNCLE	114
HIDDEN ORCHARD	115
MINT JULEP	117
MONTE CARLO	117
MANHATTAN	118
REVOLVER	118
RICKEY	121
WHISKY SOUR	122
WHISKY SPRITZ	122

SNACKS BIJ WHISKY

SALAMI UIT DE OVEN MET MARMELADE EN MOSTERD	126
GESMOLTEN CAMEMBERT MET HAZELNOTEN, ROZEMARIJN EN KNOFLOOK	128
WARME KRABDIP	130

RUM

CUBA LIBRE	68
COCONUT DAIQUIRI	71
BEACHCOMBER	71
RUM RUNNER	72
DARK FALL	75
MOCHEATO	75
PIÑA COLADA	76
BEE'S KNEES	76
BLUE HAWAIIAN	78
RUMSHAKE	78

SNACKS BIJ RUM

SALSA VAN MAÏS EN GARNALEN ...	82
KIPDRUMSTICKS MET HONING, KNOFLOOK EN SESAMZAAD	85
KRIELTJES MET LIMOEEN EN KOKOS UIT DE OVEN MET EEN PITTIGE YOGHURTDIP	86

SPARKLING

CHAMPAGNECOCKTAIL	135
APEROL SPRITZ	136
VALENTINA	136
BOMBSHELL	138
GREEN GOBLIN	141
SPANISH 75	141
RITZ FIZZ	142
CHERRY MIMOSA	142
TURKISH DELIGHT	145
NUTTY BELLINI	145

SNACKS BIJ SPARKLING

WITLOF MET GEROOKTE ZALM, ROMIGE DILLE EN KAPPERTJES ..	149
MINI YORKSHIRE PUDDINGS MET STEAK EN MIERIKSWORTELROOM GESERVEERD MET RUCOLA EN PARMEZAANSE KAAS	150
KASTANJEPATÉ MET AHORNSIROOP EN KNOFLOOK OP CROSTINI MET GEROOSTERDE PEER	152

COCKTAIL GLAZEN

Cocktails worden geserveerd in allerlei soorten glaswerk, maar wees niet te geobsedeerd met het bezitten van het juiste, traditionele type glas. Het goede nieuws is dat mixologen de afgelopen jaren veel van welke-drink-hoort-in-welk-glas-te-worden-geserveerd overboord hebben gegooid. Neem bijvoorbeeld de klassieke martini – ooit werd die uitsluitend gezien in martiniglazen, maar wordt nu geregeld geserveerd in tumblers (lowball glazen of tuimelaars) of in coupeglazen. Hier volgt een beschrijving van de glazen die ik in dit boek gebruik, evenals de cocktails waarvoor ze over het algemeen worden gebruikt. Ik heb ook vermeld welke glazen je kunt gebruiken als vervanging als je het bedoelde glas niet hebt.



1. COUPE

Ooit bedoeld voor champagne maar nu ook algemeen gebruikt voor martini's en geschudde cocktails. Ze hebben een betoverende uitstraling en doen denken aan de roerige jaren twintig. Tegenwoordig bezitten weinig mensen coupeglazen, in plaats daarvan kun je een flute gebruiken als de cocktail een mousserende wijn bevat. Of gebruik een martiniglas, klein wijnglas of een tumbler als het een mixdrank is.

2. TUMBLER

Dit glas wordt ook wel een tuimelaar, lowball-, rocks- of old-fashioned glas genoemd. De meeste mensen gebruiken ze voor sterke-drink die op ijs wordt geschonken of voor gemengde cocktails die veel alcohol bevatten. Je kunt ieder klein limonadeglas als tumbler gebruiken of gebruik, als je geen kleine glazen hebt, een willekeurig glas dat voor de helft wordt gevuld met ijs.

3. MARTINIGLAS

Het martiniglas is het meest beeldbepalende glas voor cocktails en heeft een klassieke V-vorm en een lange steel. Prachtig ontworpen maar ook functioneel – de steel voorkomt dat de drinker het glas zelf vasthoudt en de drank opwarmt met de handen. Martini's kunnen ook worden geserveerd in coupeglazen en tumblers. De enige regel is dat de glazen zeer koud moeten zijn als ze worden geserveerd.

4. LONGDRINK-GLAS

Cylindrisch, hoog en met een platte bodem. Ze worden gebruikt voor cocktails met een basis van alcohol maar met een grotere hoeveelheid niet-alcoholische mixdrank, meestal met koolzuur. Net zoals bij de tumbler voldoet in plaats van dit glas ieder ander glas.

5. TIKIBEKER

Ik wou dat we allemaal tikibekers hadden, maar in feite hebben slechts enkelen onder ons dit – je kunt als vervanging een longdrinkglas gebruiken.

6. GROOT WIJNGLAS

Ik ben er vrij zeker van dat, als je dit boek gekocht hebt, er een wijnglas bij je rondslingert. Cocktails die worden geserveerd in wijnglazen komen beter tot hun recht in wijnglazen van groter formaat omdat cocktails mixdranken zijn met meerdere ingrediënten en ijs. Gebruik, als je geen grote exemplaren hebt, de wijnglazen die wel in je kast staan of neem een longdrinkglas.

7. FLUTE

Ontworpen voor mousserende wijn. Houdt het bouquet van de wijn bij elkaar, stelt je in staat om de bubbels naar boven te zien stijgen en vertraagt de snelheid waarmee de wijn doodslaait. Gebruik, als je geen flutes hebt, kleine wijnglazen of coupeglazen.

8. HURRICANE-GLAS

Hurricaneglazen zijn gebaseerd op de vorm van stormlantaarns en worden gebruikt om een grote hoeveelheid gemixte cocktail in te serveren. Ondanks dat ze hoger en breder zijn dan longdrinkglazen is het prima in orde om een longdrinkglas als vervanging te gebruiken.

9. VOORRAAD-POT

Deze glazen potten zijn enorm populair tijdens het BBQ-seizoen. Je gebruikt ze voor mixdranken met ijs en vaak worden ze geserveerd met een rietje. Het is niet nodig om meer jam te gaan eten – je kunt ook tumblers, longdrinkglazen en wijnglazen als vervanging gebruiken.

10. MARGARITA-GLAS

Dit glas wordt echt uitsluitend gebruikt voor margarita's en andere cocktails in een strandtent. Hij lijkt op een coupe maar heeft een dubbele kelk en is wijder. Tegenwoordig worden margarita's steeds vaker geserveerd in veel andere soorten glazen – van tumblers tot kleine voorraadpotten.

11. SORBETGLAS

Behoorlijk retro maar nog steeds populair in strandtenten. Het sorbetglas is hoog en heeft dik glas met een golvende, geribbelde vormgeving. Het glas is zeer geschikt om dikke vloeibare drankjes in te serveren. Longdrinkglazen en bierglazen zijn voortreffelijke vervangers.

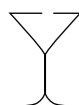
12. KOPEREN BEKER

Drinkgerei dat kenmerkend is voor de Moscow mule, maar dat ook gebruikt kan worden voor variaties op deze cocktail. Het koper neemt de lage temperatuur aan van de mule. Het is echter ook volmaakt acceptabel om deze groep cocktails te serveren in tumblers of longdrinkglazen.



ESPRESSO MARTINI

De Espresso Martini is een van mijn favoriete cocktails en de perfecte drank om feestelijkheden mee te beginnen – of om de nacht mee door te halen! Zet de espresso van tevoren en koel hem in de koelkast tot hij echt koud is. Hierdoor krijgt hij een diepe smaak die de cocktail nog lekkerder maakt. Ik heb thuis geen espressomachine, daarom gebruik ik een robuuste gemalen koffie en volg ik de aanwijzingen op de verpakking (in feite maak ik een zeer sterke kop koffie, koel ik de koffie een paar uur in de koelkast en dat werkt geweldig).



- ◆ 60 ML WODKA
- ◆ 30 ML KOFFIELIKEUR
- ◆ 30 ML KOUDE ESPRESSO

BEREIDING

Vul je cocktailshaker met ijs en voeg alle ingrediënten toe. Draai de deksel op de shaker en schud 20 seconden krachtig. Zeef de cocktail boven je ijskoude martiniglas en serveer.

GARNERING

Garneer de cocktail met een halve stroopwafel.



VEGAN VOOR 20 STUKS

INGEMAAKTE KOMKOMMER MET DILLE EN SESAMZAAD

Ik ben dol op de kunst van het inmaken maar ik ben ook ongeduldig. Deze zijn supersnel klaar en geven dezelfde kick als komkommers die al dagen op zuur hebben gestaan.

BEREIDING

Leg de stukken komkommer in een kom en hussel ze met het zout. Koel de komkommer 10 minuten in de koelkast. Meng ondertussen in een maatbeker de rest van de ingrediënten, met uitzondering van de verse dille en het sesamzaad, tot de suiker is opgelost.

Schenk het azijnmengsel over de gezouten komkommer en meng goed. Koel de komkommer nog 10 minuten of tot ze worden geserveerd. Serveer de komkommer op een bord, sprenkel er een beetje inmaakvloeistof over en strooi er de dille en het sesamzaad over.



INGREDIËNTEN

- ◆ 1 KOMKOMMER OF
5 MINI-KOMKOMMERS,
IN DE LENGTE IN VIEREN
GESNEDEN
- ◆ 1 TL ZOUT
- ◆ 2 TL TAMARINDEPASTA
- ◆ 1 TL SESAMOLIE
- ◆ 2 TL SUIKER
- ◆ 100 ML WITTEWIJNAZIJN
- ◆ KLEINE HANDVOL VERSE
DILLE, GEHAKT
- ◆ 1 TL GEROOSTERD
SESAMZAAD





CUBA LIBRE

Deze cocktail is genoemd naar zijn Cubaanse oorsprong. Hij mengt de tropische smaak van rum met de kruidige noten van cola. Het verse limoensap voorkomt dat hij te zoet wordt. Cuba Libre, dat zowel suiker als cafeïne bevat, is het perfecte feest-drankje.



- ◆ 30 ML LICHTER RUM
- ◆ 3 PARTJES LIMOEN
- ◆ 120 ML COLA, OF GENOEG OM AF TE VULLEN

HOEVEELHEDEN VOOR 4 PERSONEN

- ◆ 120 ML WITTE RUM
- ◆ 2 LIMOENEN, IEDER IN 6 PARTJES GESNEDEN
- ◆ 500 ML COLA

BEREIDING

Vul je longdrinkglas met ijs. Schenk de rum erbij, knijp de limoenpartjes erboven uit en laat ze vervolgens in het glas vallen. Vul af met cola, roer goed en serveer.

Doe, als je de Cuba Libre in een grotere hoeveelheid maakt, alle ingrediënten in een schenkan of een punchbowl met ijs, roer goed en serveer.

GARNERING

Garneer de cocktail met partjes limoen.



VOOR 12 STUKS

KIPDRUMSTICKS MET HONING, KNOFLOOK EN SESAMZAAD

Zorg ervoor dat je je cocktailservetten klaar hebt liggen voor deze kip die zo goed is dat je je vingers erbij aflikt.



INGREDIËNTEN


- ▲ 1 KG KIPDRUMSTICKS
- ▲ 1 EL GEPERSTE KNOFLOOK OF KNOFLOOKPASTA
- ▲ 1 EL FIJNGEHAKTE GEMBER OF GEMBERPASTA
- ▲ 60 ML DONKERE SOJASOUS
- ▲ 60 ML VLOEIBARE HONING
- ▲ 1 TL BRUINE BASTERDSUIKER
- ▲ 1 TL SESAMOLIE
- ▲ 1 TL GEROOSTERD SESAMZAAD

BEREIDING

Doe alle ingrediënten, behalve het sesamzaad, in een grote kom en roer zodat iedere drumstick bedekt is met marinade. Laat de drumsticks een uur of twee marineren.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bekleed een bakplaat of ondiepe braadslede met bakpapier. Haal de drumsticks uit de marinade en leg ze in een enkele laag op de bakplaat. Schep de overgebleven marinade over de kip. Rooster de kip 40 minuten in de oven en schep na 20 minuten de marinade over de kip. Schep na 40 minuten opnieuw de marinade over de kip, verhoog de temperatuur van de oven tot 200 °C en rooster de kip nog 20 minuten. Het is oké als de kip donker wordt.

Leg de drumsticks op een serveerschaal, strooi het sesamzaad erover en serveer.

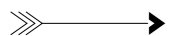
An illustration of agave leaves and flowers in shades of blue and green, set against a light green background. The word 'TEQUILA' is written in large, bold, black serif letters across the center of the illustration.

TEQUILA

Tequila: de temperamentvolle drank in de wereld van de cocktails. Deze Mexicaanse sterkedrank wordt gemaakt van het sap van de blauwe agave en bestaat al eeuwen. Hij biedt continu inspiratie voor de waanzinnigste verhalen over drank. Onze eerste ervaring met tequila was wellicht huiverend aan de bar met een shot op kamertemperatuur. Tegenwoordig wordt deze sterkedrank door topbarkeepers net zo gewaardeerd als whisky en gin, en vormt hij de basis van een groeiend aantal beschaafde cocktails.

MARGARITA

Een klassieke cocktail met drie ingrediënten die naar mijn mening de beste is. In dit recept wordt de cocktail op ijs (on the rocks) geserveerd – dit heeft mijn voorkeur.



- ◆ 60 ML SILVER TEQUILA
- ◆ 30 ML TRIPLE SEC OF GRAND MARNIER (SINAASAPPELLIKEUR)
- ◆ 30 ML LIMOENSAP



BEREIDING

Vul je margaritaglas of tumbler met ijs en zet het glas aan de kant. Vul je cocktailshaker met ijs en voeg alle ingrediënten toe. Draai de deksel op de shaker en schud 20 seconden krachtig. Zeef de cocktail boven je glas en serveer.

GARNERING

Geef de helft van de rand van het glas een zout laagje en garneer de cocktail met een schijfje limoen.



SPARKLING RITA

Je gasten zullen dol zijn op dit mooie stukje tequila-pret in een glas. Supersnel en makkelijk te bereiden en toch aantrekkelijk en bijzonder. Bij de meeste supermarkten zou grapefruitfrisdrank verkrijgbaar moeten zijn.

> ZIE AFBEELDING OP PAGINA 104 <

- ◆ 30 ML REPOSADO TEQUILA
- ◆ 15 ML COINTREAU
- ◆ 150 ML GRAPEFRUITFRISDRANK



HOEVEELHEDEN VOOR 4 PERSONEN

- ◆ 120 ML REPOSADO TEQUILA
- ◆ 60 ML COINTREAU
- ◆ 600 ML GRAPEFRUITFRISDRANK

BEREIDING

Vul je tumbler met ijs en schenk de tequila en Cointreau erbij. Vul af met de grapefruitfrisdrank, roer goed en serveer. Schenk, als je een grotere hoeveelheid maakt, alle ingrediënten in een kan of punchbowl met ijs, roer goed en serveer.



GARNERING

Garneer de cocktail met gekonfijte sinaasappel en citroen.



VEGAN VOOR 6 PERSONEN

HOT WINGS VAN BLOEMKOOL MET BLAUWE KAASDIP

Hot wings zonder schuldgevoel! Deze vegan hapjes zijn net zo goed als hun tegenhanger van kippenvleugels. Ze zijn makkelijk te maken, worden in de oven gebakken in plaats van gefrituurd en je hebt niet te maken met botjes.

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng in een grote kom de bloem met het paprikapoeder, de amandelmelk en een flinke snuf zout tot je een glad beslag hebt – misschien heb je niet alle amandelmelk nodig. Voeg de bloemkoolroosjes toe en hussel tot ze allemaal gelijkmatig bedekt zijn met het beslag. Haal de bloemkool met een lepel of tang uit het beslag en verdeel de roosjes in een enkele laag over de bakplaat. Laat het overtollige beslag in de kom. Bak de bloemkoolroosjes 10 minuten, draai ze allemaal om en bak ze nog 10 minuten.

Meng ondertussen in een kleine kom de chilisaus met de olie.

Maak de blauwe kaasdip. Meng in een kleine kom de roomkaas met de zure room, azijn en een flinke snuf zout. Verkruiemel de blauwe kaas boven de kom, meng goed en zet de dipsaus tot gebruik aan de kant.

Schep na de eerste 20 minuten in de oven het chilisausmengsel over ieder bloemkoolroosje of bestrijk ieder bloemkoolroosje ermee. Zet de bloemkoolroosjes terug in de oven en bak ze nog 15 minuten. Serveer direct met de blauwe kaasdip ernaast.



INGREDIËNTEN

- ▲ 125 G BLOEM
- ▲ 1 EL GEROOKT-PAPRIKAPOEDER
- ▲ 200 ML AMANDELMELK
- ▲ 1 BLOEMKOOL, VERDEELD IN ROOSJES VAN ONGEVEER 5 CM
- ▲ 100 ML CHILISAUS
- ▲ 1 EL ZONNEBLOEMOLIE

BLAUWE KAASDIP

- ▲ 2 EL ROOMKAAS
- ▲ 3 EL ZURE ROOM
- ▲ 2 EL WITTEWIJNAZIJN
- ▲ 120 G BLAUWE KAAS
- ▲ ZOUT



CHAMPAGNE COCKTAIL

Deze cocktail wordt toepasselijk Champagne Cocktail genoemd omdat hij in feite de klassieke Champagne Cocktail is. In het oorspronkelijke recept wordt er een suikerklontje in het glas gedaan, maar het toevoegen van een zoete brandy werkt net zo goed.



- ◆ 30 ML BRANDY
- ◆ 2 SCHEUTEN ANGOSTURA BITTERS
- ◆ CHAMPAGNE OM AF TE VULLEN

BEREIDING

Schenk de brandy in je coupeglas of flûte, voeg de bitters toe, vul af met champagne en serveer.

GARNERING

Garneer de rand van het glas met een laagje suiker.

