

# Mocktail met komkommer, limoen en *vlierbloesem*

2 PERSONEN

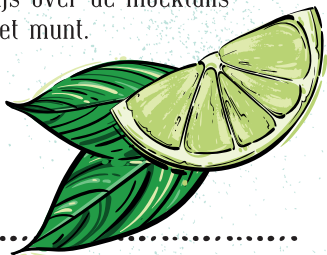
## *Ingrediënten*

¼ KOMKOMMER, GESCHILD  
40 ML VLIERBLOESEMSIROOP  
375 ML SPRITE KOMKOMMER  
½ LIMOEN, GEPERST

½ LIMOEN, IN PARTJES  
2 STUKS STERANIJS  
6 IJSBLOKJES  
EVENTUEEL 1 TAKJE  
VERSE MUNT

Schaaf linten van de komkommers of snijd ze in plakjes. Vul de glazen met de ijsblokjes en de komkommer.

Giet de vlierbloesemsiroop, Sprite komkommer en het limoensap erbij en roer goed. Verdeel de limoenpartjes en steranijs over de mocktails en garneer eventueel met munt.



Mocktail met  
komkommer, limoen  
en *vlierbloesem*



# MOCKTAILGLAZEN

Voor elk drankje is wel een speciaal glas bedacht. Hier vind je verschillende soorten glazen voor je mocktails:



**LONGDRINKGLAS.** Dit glas is er in verschillende soorten en maten. Recht, bol, uitlopend naar boven, zeshoekig... In dit soort glas komt een mocktail die uit verschillende kleurlagen bestaat heel mooi uit.



**WHISKYGLAS.** Dit glas is ontwikkeld om de smaak en de geur van de whisky goed tot zijn recht te laten komen. Ideaal voor mocktails die veel fruit bevatten of veel gecrusht ijs.



**FLÔTE.** Uit dit glas wordt champagne gedronken. Door de vorm blijft het drankje lang bruisen. Geschikt voor bruisende mocktails.



# BASISINGREDIËNTEN



## IJS

Ijsblokjes horen natuurlijk in een zomerse mocktail, liefst gecrusht.

## FRUIT

Mooi voor de garnering en geeft net dat extra beetje smaak. Ingevroren bessen of druiven geven een mooi effect!

## EXTRA

Specerijen of kruiden, zoals kruidnagel, rozemarijn of tijm. En een bolletje sorbetijs smaakt heerlijk in zomerse mocktails. Gember, rozenwater of zelfs een paar druppels tabasco geven pit aan je mocktail.

## LAST BUT NOT LEAST

Vergeet niet de cocktailstampers, herbruikbare rietjes en parapluutjes voor een party-effect!



Be as  
bubbly  
as  
**YOUR  
DRINK**