

# APEERO MAISON



9 *Voorwoord*

## 13 **De basics**

---

### 15 **Smaken proeven en beleven**

- 16 Smell ya later
- 17 Het oog wil ook wat
- 18 Het smaakorgaan bij uitstek: de tong
- 22 Can you feel it?
- 23 Wie niet horen wil, moet drinken
- 23 Jouw smaakbeleving samengevat

### 25 **Drankjes in de bar- en koelkast**

- 26 Spirits
- 34 Zuid-Amerikaanse spirits
- 40 Likeuren
- 41 Versterkte wijnen
- 42 Mixers
- 43 Cocktailbitters
- 45 Huisgemaakte middeltjes
- 57 IJskoud serveren!

### 59 **Wapens van de bartender**

### 67 **Cocktailglazen**

### 71 **Technieken van de mixologist**

- 72 Built cocktails
- 73 Stirred cocktails
- 74 (Dry) shaken cocktails
- 74 Over punches en batches: jouw cocktails partyproof!
- 81 It's all about balance
- 83 Mr. Potato Head

## 85 **De recepten**

---

### 88 **Casual Cocktails built**

- 91 Brazilian Buck
- 92 Amarena Cheeks
- 95 SouthSide
- 96 Pomegranate Fizz
- 99 Nuked Aperitivo
- 100 Grown Up Lemonade
- 103 Pineapple Storm
- 104 Moscato Mule
- 107 Sherry Cobbler
- 108 Mint Julep & Asian Julep

## 110 **Casual Cocktails shaken**

- 113 Green Rocket
- 114 New York Sour
- 117 Honey, I'm Home (Bee's Knees for her)
- 118 Honey I'm Home (Penicillin for him)
- 121 I am Groot
- 122 Spice Ship

## 125 **Feestcocktails**

- 127 Belle et Coupe Punch
- 130 Drunken Tiger
- 133 Lavender Cosmo
- 134 Pineapple Grog
- 137 Long Buda Island Icetea
- 138 Indian Autumn
- 141 Flemish Royal
- 142 Harvey's Punch
- 145 Rosé Frappé

## 146 **Culinaire Cocktails**

- 149 Basil Williams
- 150 Bloody Mary Vaccine
- 153 Sake Sakura
- 154 Don Cascara
- 157 Herbal vibes
- 158 Vitis Portón!
- 160 Crystal Clear Gimlet
- 163 Velvet Raspberry
- 164 Espresso Maple Martini
- 167 Citrinitas
- 168 Garden of Wonderland
- 171 Picon Bière 2.0

## 172 **Low Cocktails**

- 175 Midi Sour
- 176 Maderista
- 178 Limoncello Tonic
- 179 Alex's Port
- 180 Plant Power
- 183 Yuzu Zest
- 184 Asian Persuasion

## 186 **No Cocktails**

- 189 Nomad
- 190 Rhubarb Highball
- 193 Everleaf Spritz
- 194 Beetroot Fizz
- 197 Locale Booch
- 198 Australian Surfer
- 201 Pickle Rick
- 202 Saffron Sour
- 205 Marigold Starfire
- 206 The Cure

## 208 **Handcrafted**

- 211 Spiced Glühwein
- 212 Homemade Limoncello
- 215 Picon Maison
- 216 Homemade Icetea

- 219 *Dankwoord*
- 220 *Index*



# Voorwoord

Het geheime ingrediënt van een geslaagde cocktail is de passie waarmee je het drankje bereidt. Elke dag ga ik met veel goesting aan de slag met jiggers, shakers, spirits en mixers om tot de meest uiteenlopende smaak- en geurcombinaties te komen. Zo heb ik van lekkere drankjes samenstellen mijn beroep gemaakt. Dat is niet alleen een droomjob, het blijft ook op elk moment een uitdaging waar ik maar geen genoeg van kan krijgen. Die liefde voor mixed drinks wil ik nu met jou delen in dit boek.

Mijn interesse voor wijnen en dranken kende al een boost tijdens mijn studentenjaren aan de hotelschool. De opgedane kennis kreeg een professioneel karakter in 2013, toen ik me gepassioneerd op de wijnen stortte en de halve wereld rondreisde om de beste wijngaarden te ontdekken. Ik begon als sommelier bij Table d'Amis en later kon ik aan de slag bij Hertog Jan, waar ik het genoeg had om samen te werken met de wandelende wijncyclopedie Guido Francque, die me verder opleidde tot sommelier.

Toen ik tijdens de internationale sherrywedstrijd Copa Jerez het pad van de Amerikaan Doug Frost kruiste, een wereldautoriteit in bartenderkringen, ging de bal aan het rollen. Ik volgde een online cursus bij de Master Sommelier en Master of Wine himself en kon de theorie ook snel in de praktijk omzetten bij Hertog Jan en later ook Hof van Cleve. Toch voelde ik me al snel meer aangetrokken tot de mij toen nog behoorlijk onbekende wereld van cocktails, waarin een mysterieus spel van complexe smaken en aroma's wordt gespeeld.

Mijn parcours doorheen de topgastronomische keukens gaf me de kans om mijn eigen unieke approach aan te nemen en gevarieerde recepturen te ontwikkelen voor (alcoholvrije) cocktails. Zo kon ik uitgroeien tot cocktailprofessional – een leven waarin je hard moet werken, maar dat ook gepaard gaat met prestigieuze cocktailwedstrijden samen met de beste bartenders van België. Soms zorgt dat voor internationale

erkenning, zoals tijdens de Campari Negroni Competition voor mijn versie van de Negroni (zie Vitis Portón, een legendarische cocktail uit de roaring twenties van vorige eeuw).

Er is natuurlijk veel meer nodig dan alleen passie. Je moet over de nodige basiskennis beschikken en de cocktailtraditie respecteren. Tegelijk moet je kritisch zijn en verder durven denken dan een (te) zoete Kir Royal. Het draait trouwens niet alleen om smaak maar ook om ervaring, die je opdoet door te reizen en als een spons de smaken en technieken uit de verschillende cocktailculturen op te nemen. Het is een wereld die gelukkig niet stilstaat – samen met mijn collega-bartenders probeer ik mijn steentje bij te dragen aan de cocktailcultuur in België en ver daarbuiten.

Meer dan ooit zitten cocktails in de lift en leveren ze een smakvolle meerwaarde aan de momenten waarop mensen écht genieten van het leven. Wie op mijn ervaring een beroep wil doen, kan zich richten tot mijn bedrijf Wine Blend waar ik je graag met raad en daad bijsta met cocktailcatering en consulting. Nu is er ook *Apero Maison* met tientallen originele cocktailrecepten maar ook tal van leuke anekdotes, tips en tricks om je cocktailskills te verbeteren.

Ik hoop dat ik je hiermee kan inspireren en een unieke ervaring kan laten beleven, maar bovenal: dat je kan genieten van nog vele fijne avonden in aangenaam gezelschap... en met een heerlijke cocktail.

Cheers!  
Hannes Desmedt



# DE BASICS



# Smaken proeven en beleven

Het lijkt misschien iets heel alledaags, maar er gebeurt heel wat met onze hersenen en ons lichaam als we van een drankje nippen dat met veel zorg en precisie is samengesteld. Wat maakt een slok van je favoriete cocktail zo onevenaarbaar? Waar komt dat harmonieuze smaakgevoel vandaan? De smaakreceptoren op de tong en achteraan in de mond doen het meeste werk, maar het is geen geheim dat ook de andere zintuigen heel wat invloed uitoefenen op onze smaak en smaakperceptie.

Aan de grondslag van de smaakervaring bij het drinken van een cocktail ligt een van de meest complexe processen in ons brein. Zowel de tong, de mond, de neus als de ogen (en zelfs de oren!) werken op een geniale manier samen om alle relevante informatie over die heerlijke substantie in jouw glas te verwerken. Het heeft me altijd gefascineerd hoe de hersenen in staat zijn om smaken, geuren en texturen te verenigen in één profiel. Wat mij betreft is het dan ook essentieel om de vele facetten van het smaakvermogen even op een rijtje te zetten, zodat jij straks zelf succesvol cocktails kan shaken.

***It's all about the five senses! En hoe je ze bespeelt...***

## Smell ya later

Als tiener kreeg ik van mijn vader *Het parfum*, een schitterend boek van de Duitse auteur Patrick Süskind dat mijn interesse en passie voor smaken en aroma's helemaal aanwakkerde. Het gaat over een man die wel heel ver gaat om het perfecte parfum te creëren. Later tijdens een stage in Frankrijk bracht ik een bezoek aan het stadje Grasse in het zuiden, het centrum van de parfumindustrie waarin een deel van het verhaal zich afspeelt.

De wereld van lekkere geuren en perfecte aroma's is niet alleen heel boeiend, ons reukvermogen is ook doorslaggevend bij het ervaren van smaken: 80% van wat we

proeven met onze mond en tong zou door onze neus worden bepaald. En we trainen onze reukzin de hele tijd. Door te ruiken aan alles wat we drinken (en eten) bouwen we een referentiekader op waar we onbewust naar teruggrijpen als we gecombineerde smaken proeven. We linken bepaalde geuren aan bepaalde smaken en we verwachten dan ook dat we die proeven. Het aroma van een cocktail is daarom véél belangrijker dan je zou denken.

In de cocktailwereld maken we vaak gebruik van zestes. De heerlijke geur van de geschaafde schil van citrusvruchten kan heel bepalend zijn voor de totaalsmaak en zal er ook voor zorgen dat je nog meer citrus proeft – zo werken onze hersenen nu eenmaal. Ook het aroma van munt wordt vaak aan een cocktail toegevoegd, simpelweg door met de munt tegen de buitenkant van het glas te slaan. Daarnaast bestaan er nog andere middeltjes om met de geuren van cocktails te spelen, zoals een spray van absint of oranjebloesemwater.

### TIP!

Als je met verse citrusvruchten werkt, en zeker wanneer je de schil gebruikt, was die dan altijd grondig met bicarbonaat (*baking soda*). Zo voorkom je dat er pesticiden in je glas terechtkomen. Doe een theelepel baking soda in 1,5 liter water en leg er de vruchten in. Na ongeveer vijftien minuten kan je ze afspoelen en gebruiken.



## Het oog wil ook wat

In de wereld van de wijndegustatie bestaat er zoiets als 'blind proeven' en dat is niet zonder reden. Het is nu eenmaal de eerlijkste manier om wijn louter op de smaak te beoordelen, zonder beïnvloeding van het type fles of de wijntermen op het etiket. Dezelfde regels gelden in de wereld van cocktails. Al van bij de eerste aanblik van het drankje dat je zo meteen gaat proeven, vormen je hersenen een oordeel op basis van allerlei

visuele factoren, zoals de kleur van de cocktail, het type of de grootte van het glas, een temperatuurindicatie (rookt mijn drankje, of is het ijskoud?)... Ook bij het garneren heb je, mits een beetje creativiteit, eindeloos veel mogelijkheden om een cocktail zeer aantrekkelijk voor het oog te maken.



## Gin & Tonic

### Ingrediënten

50 ml Blind Tiger  
Piper Cubeba  
100 ml Fever-Tree  
Indian Tonic

### Garnituur

Pompelmoespartje en  
verse citrusafrikaantjes  
(seizoensgebonden)

### Bereidingswijze

- 01** Vul een voorgekoeld Blind Tiger-glas met ijs, doe er de gin bij en top af met een half flesje Indian Tonic.
- 02** Roer om met een barspoon en garneer met het pompelmoespartje (en de citrusafrikaantjes).



## Gin and juice

Gin is al een aantal jaren heel populair en zonder twijfel blijft dat succes nog een tijdje aanhouden. Een goede gin in combinatie met een licht bittere kwaliteitstonic is dan ook een uitstekend aperitiefdrankje.

Als je straks een fles gin gaat halen, hou dan in je achterhoofd dat een goede gin een helder en ongezoet distillaat moet zijn, met een duidelijke impressie van jeneverbes. Dat is tegenwoordig makkelijker gezegd dan gedaan. Door de populariteit van gin zijn er zodanig veel ginproducenten, dat de enige manier om je als merk nog te onderscheiden vaak het toevoegen van de bizarste botanicals is. Deze 'gins' geven in cocktailrecepten dan ook heel andere resultaten.

Over de gincultuur die zich momenteel in razende vaart ontwikkelt, zijn al hele boeken geschreven. Het belangrijkste is dat jij de gin die je straks in je cocktail gaat gebruiken al eens op voorhand degusteert (proeft), zodat je weet met welke smaken je werkt.

### TIP!

Hou je het graag stijlvol, kies dan een echte tasting gin zoals de Belgische Blind Tiger Piper Cubeba. Die heeft naast een uitgesproken aroma van jeneverbes ook een leuke extra van staartpeper.



# Amarena Cheeks

Niveau ● ○ ○

Glas 

IJs 

De Amarena Cheeks is geïnspireerd op de Antwerpse klassieker Lazy Red Cheeks van Manuel Wouters en Tom Barman. Deze cocktail verklapt mijn voorliefde voor versgedraaid amarena-ijs. Als ik op een zomerdag langs de kust wandel en word verleid door een artisanale crèmerie, wees er dan maar zeker van dat ik amarena-yoghurtijs bestel. Dit drankje is zowat de alcoholische versie van mijn guilty pleasure.

## Ingrediënten

40 ml gin (London dry)  
5 ml Chartreuse Verte  
10 ml amarena suikersiroop (suikersiroop van blik amarenakersen)  
5 ml violetsiroop (p. 50)  
30 ml limoensap  
50 ml sodawater

## Garnituur

amarenakers en viooltje

## Nodig

tumblerglas  
crushed ice  
jigger  
barspoon  
biorietje

## Bereidingswijze

- 01 Vul een voorgekoeld tumblerglas met crushed ice.
- 02 Voeg de gin, siropen, Chartreuse en het limoensap toe en roer om met de barspoon.
- 03 Vul het glas opnieuw tot aan de rand met crushed ice en top voorzichtig af met sodawater.
- 04 Serveer met een rietje en garneer met een amarenakers en een viooltje.

# SouthSide

Niveau ● ○ ○

Glas 

IJs 

Met zijn frisse smaken lijkt de SouthSide wel een speelse neef van de Mojito! Deze cocktail laat zich dan ook ideaal drinken op warmere zomerdagen. De ingrediënten worden over crushed ice geserveerd, maar de kans dat jouw vrienden hun SouthSide op een zonovergoten terras laten verwateren is erg klein.

## Ingrediënten

40 ml gin (Blind Tiger Imperial Secrets)  
30 ml vlierbloesemcordial (p. 54)  
20 ml bio appelsap  
3,5 ml bruisend water (Aqualax)

## Garnituur

komkommersliert en  
verse munt

## Nodig

breed longdrinkglas  
crushed ice  
jigger  
barspoon  
biorietje

## Bereidingswijze

- 01 Vul een ijsgekoeld longdrinkglas met crushed ice.
- 02 Voeg alle ingrediënten toe en roer tweemaal om met de barspoon.
- 03 Top af met bruisend water, roer om en voeg extra crushed ice toe.
- 04 Garneer met een sliert komkommer in het glas en verse munt.
- 05 Serveer met een bioafbreekbaar rietje zodat de cocktail gemakkelijker drinkt.





# Rosé Frappé

Niveau ● ○ ○

Glas 

IJs 

Wil je in een keer al je gasten bedienen met een verfrissend aperitief? Haal dan je blender boven en combineer jouw favoriete seizoensvruchten met een lekker roséwijnkje en een likeur naar eigen smaak. Zo gemixt, zo tien glazen gevuld en zo tien mensen instant happy gemaakt met een frozen cocktail!

## Ingrediënten (10 serves)

100 ml triple sec (Cointreau)  
450 ml fruitige rosé (Ch. du Rouët '1840')  
15 aardbeien  
20 frambozen  
400 g crushed ice

## Garnituur

citroenverbena en verse  
aardbei

## Nodig

martiniglazen  
crushed ice  
blender  
maatbeker  
barspooon  
snijplank en officemes

## Bereidingswijze

- 01 Snij de aardbeien in stukken en doe ze samen met de frambozen in de blender.
- 02 Voeg de triple sec en rosé toe en vul de blender tot boven met crushed ice.
- 03 Blend gedurende vijftien seconden op volle kracht.
- 04 Schenk de Rosé Frappé uit in een voorgekoeld martini glas.
- 05 Garneer met verse citroenverbena en aardbei.

Afhankelijk van je eigen smaakvoorkeur kan je ook andere likeuren of vruchten gebruiken en zo je eigen versie van deze Rosé Frappé maken.

# Rhubarb Highball

Niveau ● ○ ○

Glas 

IJs 

Ben je ook zo'n fan van rabarber? Het is een geweldige plant met een zurige en aardse smaak en bijzonder lekker in gebak en confituur. Maar ook in cocktails, daar is deze Rhubarb Highball een mooi voorbeeld van. Ik gebruik zelf altijd 100% natuurlijk rabarbersap dat gepasteuriseerd is omwille van de langere houdbaarheid. Maar je kan natuurlijk zelf je rabarbersap on the spot maken en, als je wil, combineren met een vleugje framboos!

## Ingrediënten

55 ml rabarbersap met framboos (Van Nahmen Rhubarbernectar)

10 ml suikersiroop

7,5 ml frambozenazijn\* (of Sūpāsawā)

45 ml sodawater (of Fever-Tree Sweet Rhubarb & Raspberry Tonic Water)

## Garnituur

rabarbersliert

## Nodig

longdrinkglas

ijsblokken

jigger

barspoon

## Bereidingswijze

- 01** Vul een voorgekoeld longdrinkglas met ijsblokken en schenk het rabarbersap in het glas samen met de suikersiroop en frambozenazijn.
- 02** Top af met het sodawater (of de Fever-Tree) en garneer met een rabarbersliert.

### \* Frambozenazijn

Let op als je azijn gebruikt in een cocktail: het kan heel snel te veel zijn. Maar als je er subtiel gebruik van maakt, is het een heel leuke extra!

