



*Ryud 's Kookboek*

***Cocktailrecepten II v0.6***

## **Inhoudsopgave.**

<b>Bloody Mary.....</b>	<b>3</b>
<b>Glittercocktail.....</b>	<b>4</b>
<b>Mojito du Vallon (alcoholvrij).....</b>	<b>5</b>
<b>Oud en nieuw cocktail.....</b>	<b>6</b>
<b>Passionfruit martini.....</b>	<b>7</b>
<b>Rumpunch II.....</b>	<b>8</b>
<b>Gebruikte afkortingen.....</b>	<b>9</b>

## Bloody Mary.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: Amerikaanse**  
**Personen: 1**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: Strubpickles.com**

### Ingrediënten

**1 stl bleekselderij**  
- citroensap  
**3 ijsblokjes,**  
**grofgehakte**  
- tabasco, enkele  
druppels  
**½ dl tequila**  
**1½ dl tomatensap**  
- worcestershire sauce,  
een scheutje  
- zout  
- zout, selderij-

**Bereidingstijd: - min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

### Bereiding.

Bevochtig de rand van het glas met citroensap.  
Doop de rand van het glas daarna in zout.  
Meng de tequila, tomatensap, worcestershire sauce,  
tabasco, selderijzout en ijsblokjes in de shaker.  
Schenk het mengsel in het glas.  
Zet een stengel selderij in het glas.

## Glittercocktail.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande

### Ingrediënten

**30 g AH Excellent  
Suikerspin goud  
1 Cake Décor Gold  
glitter spray  
500 ml prosecco**

**- champagneflûtes**

**Bereidingstijd:** - min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 110  
**Eiwit:** 0 g  
**Koolhydraten:** 10 g  
**w/v suikers:** 10 g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 0 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 0 g  
**Vezels:** 0 g  
**Groente:** - g  
**Zout:** 0 g

### Bereiding.

Besluit de binnenkant van de champagneflûtes rijkelijk met de glitter spray.  
Verdeel ½ van de suikerspin in 1 plukje per persoon.  
Spuit 6 keer met de glitterspray in elk plukje en vouw het dicht tot een balletje (glitterbombe).  
Schenk de flûtes bijna vol met prosecco.  
Leg de glitterbombes in de glazen en roer de glazen door, zodat de glitter zich goed verspreidt.  
Verdeel de rest van de suikerspin in plukken over de glazen.  
Serveer ze direct.

### Tip:

Liever geen alcohol? Vervang de prosecco door bruisend mineraalwater, tonic of kinderchampagne.

## Mojito du Vallon (alcoholvrij).



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 1**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: Montagnes du Jura**

### Ingrediënten

- ijsklontjes, fijn-  
gestampte  
½ limoen, in stukjes  
5 muntblaadjes, verse  
2 cl siroop, absint-  
2 el suiker, riet-  
2 cl water, bruisend

### Bereiding.

Maal in een kom de limoen met de rietsuiker en de muntblaadjes.  
Schenk het mengsel in een glas.  
Voeg het bruisend water, 4 el fijngestampte ijsklontjes en de absintsiroop toe.  
Meng het geheel.  
Versier de cocktail met een schijfje limoen en muntblaadjes.

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Oud en nieuw cocktail.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 1**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron:**  
**SterkInDeKeuken.nl**

### Ingrediënten

**190 ml Cava**  
**50 ml Licor 43**  
**2 tk rozemarijn**  
**1 sinaasappel**

**- martini-glas**

**Bereidingstijd: - min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

### Bereiding.

Was de sinaasappel onder stromend water.  
Snijdt er een kleine plak vanaf.  
Doe deze in het glas.  
Schenk de Licor 43 over de sinaasappel.  
Knip de takken rozemarijn op maat en leg ze in het glas.  
Ontplop de Cava en schenk het glas vol.



Cava

## Passionfruit martini.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: 5  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

6 ijsblokjes  
80 ml likeur,  
passievrucht- (bijv. van  
De Kuyper of Passoa)  
200 ml Smoothie Mango  
Passievrucht  
2 passievruchten  
100 ml wijn, witte,  
mousserende (bijv.  
Prosecco)  
160 ml wodka (Grey  
Goose wodka)

1 cocktailshaker  
4 coupeglazen  
4 shotglazen

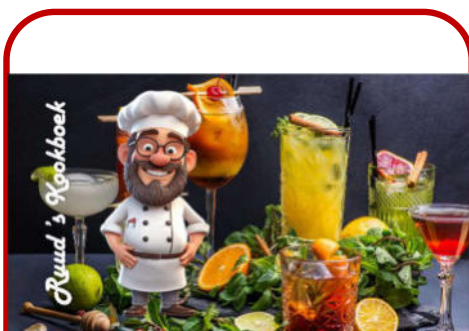
### Bereiding.

Doe de ijsblokjes, wodka, likeur en smoothie in de shaker.  
Shake de inhoud 30 sec.  
Schenk de cocktail door het zeefje van de shaker in de coupeglazen.  
Halveer de passievruchten en leg in elk glas een ½ passievrucht.  
Schenk de mousserende wijn in de shotglazen en serveer de cocktails met de shotglazen.



Bereidingstijd: 5-10 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 194  
Eiwit: 1 g  
Koolhydraten: 13 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 0 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Rumpunch II.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: De vlam in de pan

### Ingrediënten

- citroenschijfjes  
1 citroenschil  
1 mp gemberpoeder  
5 kruidnagels  
1 st pijpkaneeel  
1 fl rum, bruine  
200 g suiker  
1 l thee, sterke, vers  
gezet  
1 fl wijn, Rijn-

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Laat de wijn met de suiker, citroenschil en kruiden op een laag vuurtje ca. 20 min. heel zachtjes trekken. Voeg de rum aan toe aan de wijn.

Laat de vloeistof nog eens 10 min. trekken, maar laat de vloeistof vooral niet aan de kook komen!!!

Zeef de vloeistof.

Voeg de vers gezette hete thee bij de vloeistof.

Schenk de punch in theeglazen.

Serveer de punch met een schijfje citroen op de rand gestoken.



## Gebruikte afkortingen.



v2.1

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
blđ	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brđ	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdł	Bundel
cglđ	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dł	Deciliter
dłn	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
flđ	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grł	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnt	Klont
km	Kommetje
knł	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje



v2.1

Afkorting	Betekenis
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
**NL63 RBRB 0943 525 756**

Compressed by

