



Cocktailrecepten

Deel 3

Inhoudsopgave.

Green beast.	3
Jägermeister mule.	4
Pink lady.....	5
Razz mojito.....	6
Red sangria 43.....	7

Green beast.



Menugang: Drank
Keuken: -
Aantal: 3-4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Montagnes du Jura

Ingrediënten

5 cl absint
200 g ijsklontjes
8 schf komkommer
5 cl sap, limoen-
5 cl siroop, suiker-
20 cl water

Bereiding.

Meng alle ingrediënten in een grote kom.
Zet de kom een ½ uur of langer in de koelkast.
Serveer in cocktailglazen.

Bereidingstijd: 5-10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 93
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Jägermeister mule.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

480 ml ginger beer
400 g ijsblokjes
180 ml Jägermeister
½ komkommer
1 limoen

4 longdrinkglazen

Bereidingstijd: 5-10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 93
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de ijsblokjes over de glazen.
Schenk in elk glas 45 ml Jägermeister en 120 ml ginger beer.
Snijd de limoen in 8 partjes en doe in elk glas 2 partjes.
Snijd met een dunschiller of kaasschaaf 4 lange linten van de komkommer.
Doe in elk glas een komkommerlint en serveer.

Pink lady.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Noordhollands
dagblad, Trouw

Ingrediënten

0,9 dl Cointreau
2 eiwitten
2,7 dl gin
6 ijsklontjes
6 kersen, cocktail-
1 dl sap, limoen-, vers
2 el siroop, grenadine-
90 g suiker, poeder-

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.

Doop de rand van 6 champagneglazen in de siroop en vervolgens in de poedersuiker.

Meng de eiwitten, de ijsklontjes, de gin, de Cointreau, het limoensap en de rest van de siroop in een shaker. Schud met overgave, zodat het eiwit goed wordt verdeeld.

Schenk het mengsel in de glazen en versier die met een kers.

Tip:

Garneer eventueel met rood fruit en munt.

Razz mojito.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

200 ml Bacardí Razz
Rum
12 frambozen
400 g ijs, crushed
12 tk munt
100 ml sap, limoen-,
vers
60 ml siroop, suiker-
80 ml water, mineraal-,
bruisend

4 highballglazen
1 lange lepel

Bereiding.

Doe in elk glas 50 ml Bacardí Razz Rum, 25 ml limoensap, de blaadjes van 2 takjes munt en 15 ml suikersiroop.
Schep de glazen halfvol met crushed ijs en roer de ingrediënten met de lange lepel 1 min.
Vul de glazen verder met crushed ijs en schenk er als laatste het bruisende mineraalwater bij.
Garneer de cocktails met een takje munt en verse frambozen.

Tip:

Je kunt suikersiroop makkelijk zelf maken. Kook gelijke delen water en suiker, tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen.

Bereidingstijd: 5-10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 189
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 18 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Red sangria 43.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

1 appel
40 ml brandy
250 g ijsblokjes
2 kaneelstokjes
125 ml Licor 43 Original
1 sinaasappel
250 ml sinas
250 ml wijn, rode,
fruitige

1 glazen kan (inhoud
min. 1 L)

Bereiding.

Boen de sinaasappel schoon, halveer hem en snijd de helften in schijfjes.

Snijd de appel in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in partjes.

Doe de ijsblokjes in de kan en voeg het gesneden fruit en de kaneelstokjes toe.

Schenk er de rode wijn, de sinas, de Licor 43 en de brandy bij.

Roer de sangria goed door en serveer.

7

Bereidingstijd: 10 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 226

Eiwit: 0 g

Koolhydraten: 23 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 0 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v1.4

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	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
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje



v1.4

Afkorting	Betekenis
kstrk	Kleine struik
m	Moot
par	Partje
pk	Pak
pkt	Pakket
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Stafje
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	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



Ik steun...

<https://ruudskookboek.nl>

Blind Elephant Experience *U ook???*

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

