



Extra recepten



Drankrecepten
Carta-Patong.be

A red rectangular graphic featuring a cartoon chef character on the left. The chef has a white hat, a black suit with a red bow tie, and a mustache. He is giving a thumbs up and waving. To the left of the chef, the text 'Extra recepten' is written vertically in a white, cursive font. Below the chef, the text 'Drankrecepten' and 'Carta-Patong.be' is written in a bold, black, sans-serif font.

Inhoudsopgave.

- 1. Advocaat**
- 2. Aqua Thunder**
- 3. Banana Colada**
- 4. Cosmopolitan**
- 5. Granada**
- 6. Margarita**
- 7. Sangria**
- 8. Sharbate Rivas**

Advocaat

Menugang Drank

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Alcohol

Slank Nee

Bron Johnny Dillen www.patong.be

Sterren

Ingrediënten

8 eierdooiers

1 fles melk

2 pakjes vanillesuiker

350 g griessuiker

2 dl alcohol van 90 graden

Bereiding

Doe de eierdooiers, de melk en de vanillesuiker in de beker van de mixer. Meng een korte tijd op lage snelheid. Voeg 100g griessuiker toe. Schakel vervolgens de mixer op hoge snelheid en voeg om beurten de alcohol en de rest van de suiker toe. Laat vervolgens nog enkele minuten draaien.

Aqua Thunder

Menugang Drank

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Alcohol

Slank Nee

Bron Johnny Dillen www.patong.be

Sterren

Ingrediënten

10 ml blauwe curaçao

10 ml bananenlikeur

30 ml meloenlikeur

10 ml versgeperst citroensap

sputwater

Bereiding

Vul een longdrinkglas met blokjes ijs.

Giet alle ingrediënten in het glas en vul aan met sputwater.

Banana Colada

Menugang Drank

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Alcohol

Slank Nee

Bron Johnny Dillen www.patong.be

Sterren

Ingrediënten

30 ml bacardi

30 ml suikersiroop

30 ml kokosnootcrème

30 ml room

120 ml ananassap

1 halve banaan

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een blender.

Giet uit in een luxe coupe.

Serveer met een rietje

Cosmopolitan

Menugang Drank

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Alcohol

Slank Nee

Bron Johnny Dillen www.patong.be

Sterren

Ingrediënten

45 ml citroen vodka

20 ml triple-sec

Bereiding

Plaats op voorhand een Martiniglas in de diepvries.

Shake alle ingrediënten met ijs en giet het in het gekoeld glas.

Granada

Menugang Drank

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron Johnny Dillen www.patong.be

Sterren

Ingrediënten

sinaasappelsap

limoensap

amandelsiroop

ijs

Bereiding

Meng 2/11 sinaasappelsap en 8/11 limoensap en 1/11 amandelsiroop in een shaker en giet op geplet ijs in een longdrinkglas uit. Je kan eventueel een scheutje grenadine op het ijsdrankje gieten.

Margarita

Menugang	Drank	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Alcohol	Slank	Nee
Bron	Johnny Dillen www.patong.be			Sterren	

Ingrediënten

3 scheuten tequila

1 scheut triple-sec

agrum

Bereiding

Doe in long drink glas twee gulle scheuten tequila, en een klein scheutje triple sec. Margharita wordt dan normaal aangengelgd met sap van limoenen, maar dat is bij ons niet gemakkelijk te verkrijgen. Je krijgt ook de typische smaak van Margharita als je Agrum van Schweppes gebruikt. Ijsblokjes toevoegen. Voor de echte touch kan je nog de rand van het glas inwrijven met een randje grof zout. Keer het (leeg) glas daarvoor om in een bodempje limoen of citroensap, en draai het daarna rond in wat grof zout.

Niet teveel van drinken want dit heeft een hoog katergehalte.

Sangria

Menugang Drank

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Alcohol

Slank Nee

Bron Johnny Dillen www.patong.be

Sterren

Ingrediënten

Per fles rode wijn : (Spaanse landwijn)

2 sinaasappels

1 citroen

3 eetlepels poedersuiker

ijsblokjes

1 banaan

1 appel

Bereiding

Was de vruchten en snijd ze in schijfjes. Giet de rode wijn in een kan, voeg de vruchten en de suiker erbij en laat minstens 3 uur in de koelkast staan. Dien op met ijsblokjes.

Sharbate Rivas

Menugang	Drank	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Johnny Dillen www.patong.be			Sterren	

Ingrediënten

Niet alcoholische cocktail

rabarber

suiker

water

kleine rode vruchten

ijs

Bereiding

Kook de rabarberstengels en laat gedeeltelijk afkoelen en strijk door een fijne zeef. Voeg suiker en water toe en laat op een hoog vuur koken tot een druppel van het nat in ijswater ogenblikkelijk tot siroop geleert. Koel de rabarbersiroop. Vul de glazen gedeeltelijk met een mengsel van crushed ice en kleine rode vruchten. Overgiet met de rabarbersiroop en dien op met bruiswater.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

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

Compressed by

