



*Ryud 's Kookboek*

***Cocktailrecepten III v1.1***

## **Inhoudsopgave.**

Americano. ....	3
Brandy Alexander. ....	4
Green beast. ....	5
Jägermeister mule. ....	6
Leave it to me. ....	7
Meloen-olijfoliecocktail. ....	8
Pink lady. ....	9
Razz mojito. ....	10
Red sangria 43. ....	11
Romige advocaatcocktail met sinaasappel. ....	12
Tropical storm. ....	13
Gebruikte afkortingen. ....	14

## Americano.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Aantal:** 1  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Drankenkennis

### Ingrediënten

- Campari  
4-5 ijsblokjes  
- sinaasappel  
- vermouth, rode  
- water, soda-

**Bereidingstijd:** 2 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.

*Americano is één van de bekendste aperitieflong-drinks.*

Vul een longdrinkglas met 4 à 5 ijsblokjes.  
Schenk daar gelijke delen rode vermouth en Campari over.  
Vul het glas aan met sodawater.  
Roer de cocktail goed door.  
Voeg er als garnering een ½ schijfje sinaasappel aan toe.

## Brandy Alexander.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Aantal:** 1  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Cocktailtjes

### Ingrediënten

45 ml cognac  
30 ml crème de cacao  
- nootmuskaat  
30 ml room

**Bereidingstijd:** 7 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.

Schenk de ingrediënten met uitzondering van de nootmuskaat in een shaker die gevuld is met ijsblokjes.

Schud de shaker goed.

Strain de cocktail in een champagne coupe (er komt nu een schuimlaag op de cocktail te liggen).

Rasp hier wat nootmuskaat op.

## Green beast.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Aantal:** 3-4  
**Sterren:** \*\*\*  
**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:** -  
**Aantal:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Hallo slijterij,  
Jumbo

### Ingrediënten

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

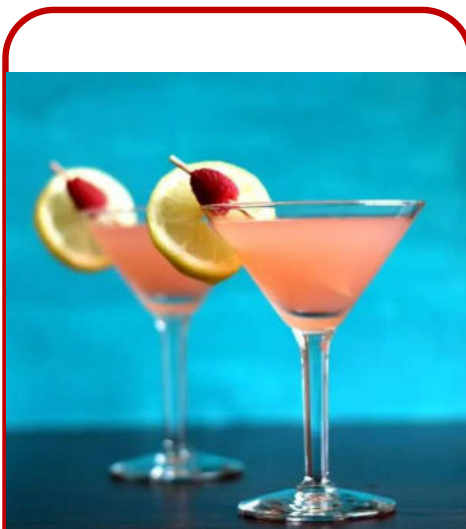
4 longdrinkglazen

**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.

## Leave it to me.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Aantal:** 1  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Yvonne

### Ingrediënten

½ citroen, sap van  
1 el ijs, fijngestampt  
2 tl jenever  
1 lgl marasquin  
2 tl siroop, frambozen-  
2 tl suiker, fijne

**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.

Doe alle ingrediënten in een cocktailshaker of een goede schudbeker.  
Sluit de shaker of beker goed af.  
Schudt de inhoud flink door elkaar en giet de drank over in een glas.

## Meloen-olijfoliecocktail.



Menugang: Cocktail,  
drank

Keuken: Albanese

Personen: 2-3

Sterren: \*\*\*

Bron: Aljeta.com

### Ingrediënten

- ijsblokjes  
6 dln meloen, honing-,  
in blokjes  
- munt, verse, voor  
garnering  
1 dln olie, olijf-, extra  
vierge (Aljeta)  
2 dln sap, citroen-  
3 dln vodka of Raki

Bereidingstijd: 10 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.

*Deze cocktail combineert de zoete sappigheid van meloen met de rijke, zachte smaak van olijfolie voor een verfrissende en unieke zomerse drank. Perfect voor hete zomerdagen, barbecues of pool parties, deze cocktail zal zeker indruk maken op je gasten en hen verkoeling bieden.*

Doe de blokjes meloen, het citroensap, de vodka en de extra vierge olijfolie in een blender en blend tot een gladde massa ontstaat.

Vul glazen met ijsblokjes en giet de vloeistof in de glazen.

Garneer ze met verse muntblaadjes en voeg een paar druppels olijfolie toe ter decoratie.

### Tip:

Vries voor een extra verfrissende twist, enkele blokjes meloen in en gebruik deze als ijsblokjes in je cocktail. Dit houdt niet alleen je drankje koud, maar voegt ook een extra vleugje meloensmaak toe terwijl de blokjes smelten.



## Pink lady.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Aantal:** 6  
**Sterren:** \*\*\*  
**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

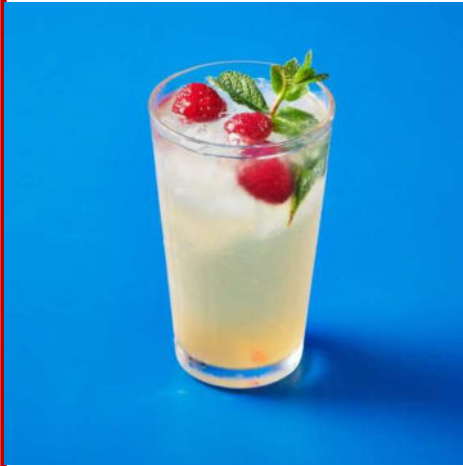
### Bereiding.

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:** -  
**Aantal:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**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:** -  
**Aantal:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**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.

11

**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

## Romige advocaatcocktail met sinaasappel.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Aantal: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: DekaMarkt,**  
**Eatertainment**

### Ingrediënten

200 ml advocaat  
16 ijsklontjes  
100 ml likeur 43  
2 tk munt  
4 sinaasappelen  
300 ml spa rood

**Bereidingstijd: 10 min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: 1075**  
**Energie kcal: 256**  
**Eiwit: 3,2 g**  
**Koolhydraten: 27,6 g**  
**w/v suikers: 26,8 g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: 2,9 g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: 0,8 g**  
**Vezels: 2,6 g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

### Bereiding.

Snijd een halve sinaasappel in halve maantjes en houd deze apart.

Halveer de rest van de sinaasappelen en pers de vruchten uit.

Mix het sinaasappelsap samen met de advocaat, likeur 43 en spa rood kort met de staafmixer tot een geheel.

Ris de blaadjes van de takjes munt.

Verdeel de ijsklontjes over de glazen en schenk hier de advocaatcocktail in.

Garneer de glazen met de plakken sinaasappel en munt.

## Tropical storm.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Aantal:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** -

### Ingrediënten

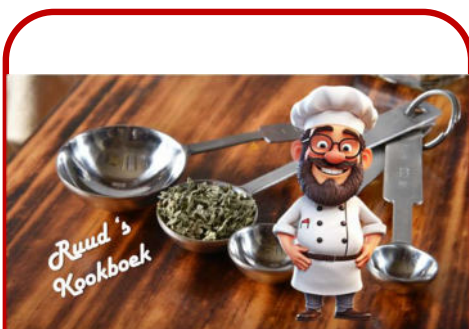
4 aardbeien  
2 sch ananas (blik)  
2 sch meloen  
60 ml sap, ananas-  
60 ml sap, sinaasappel-  
½ tl siroop, passie-  
vrucht-

**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.

Blend alle ingrediënten in de elektrische barblender en schenk de mix in een groot glas dat voor de helft gevuld is met fijngemalen ijs.  
Garneer de Tropical Storm met ananasblad, een schijfje ananas en een aardbei.

## Gebruikte afkortingen.



v2.2

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
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
flj	Flesje
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
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.2

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
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  PDF24