

CAROLINE HWANG
FOTOGRAFIE BEATRIZ DA COSTA

MOCKTAILS

VERSLAVEND LEKKERE COCKTAILS ZONDER ALCOHOL



KOSM•S

CAROLINE HWANG
FOTOGRAFIE BEATRIZ DA COSTA

MOCKTAILS

VERSLAVEND LEKKERE COCKTAILS ZONDER ALCOHOL

KOSM•S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

INHOUD

Inleiding	6
Benodigdheden	8
Basingrediënten	10
Suikersiroop	12
Groenkruidensiroop	12
Appel-gembersiroop	13
Vierkruidensiroop	13
Citroenolie	14
Bergamotolie	14
Grapefruitolie	15
Kaffirlimoen-rozemarijolie	15
Aardbeien-rabarbershrub	16
Pruimen-kaneelshrub	16
Cranberry-salieshrub	17
Abrikozenshrub	17
Gekruide kakipuree	18
Compote van geroosterde peer	18
Flespompoenpuree	19
Compote van gegrilde ananas	19
Pittig zwart zout	20
Roze selderijzout	20
Shichimizout	21
Suiker met wilde venkel	21
Matcha Powa	22
Lentebries met aardbeien en tijm	24
Lychee-tini	26
Munt-ananasspritzer	28
Abrikozenbellini	30
Blauwebessen-kardemomexplosie	32
Bessenpunch	34
Jasmijnmilkoko	36
Sumak sour	38
Mousserende kers-kardemom	40
Fruitige Moscow mule	42
Plant aardige drink met zwarte sesam	44
Bloody kimchi	46
Mousserende mexicano met chocola	48
Thaise daiquiri	50
Mousserende lavendel	52
Kersen-aloë-vera	54
Champagne à la framboos	56
Vurig watermeloensap	58
Limonade	60

Hibiscus-limoengranita	62	Paloma	156
Mousserende komkommer-vlierbloesem	64	Bergamotcitroen-cranberrycocktail	158
Piña Colada	66	Munt-sinaasappel-macadamiapunch	160
Mojito	68	Hot toddy	162
Basilicum-komkommegimlet	70	Kaffirlimoen-rozemarijnflip	164
Selderita met limoen	72	Warme 'cider' met granaatappel	166
Tomatencocktail	74	Winterdrank met hibiscus	168
Zonnemelk	76	Kaki-kaneelthee	170
Bernagielimonade	78	Geroosterde thee	172
Braziliaanse limonade	80	Winterse punch	174
Verjongingselixer met kurkuma	82	Kumquat-Rosemary baby	176
Fruitige limonade	84	Gingerita met bloedsinaasappel	178
Peachy keen	86	Winterdrank	180
Sangria	88	Salty dog	182
Aardbeien-rabarberpunch	90	Warme winterpunch	184
Zomerpunch met abrikoos	92	Orange is the new black	186
Limonade met vlierbloesem en munt	94		
Cocktail sunrise	96		
Thaise ijsthee met mango	98	Register	188
Zomernectar met meloen	100		
Tropical fusion	102		
Frappé met sinaasappel	104		
Ceci n'est pas un negroni	106		
Granita met peer en salie	108		
Warme appelsap met ahorn	110		
Herfstelixer	112		
Tamarinde-gembercocktail	114		
Goddelijke bloedsinaasappel	116		
Lichtje in het donker	118		
Chai met appel, gember en kurkuma	120		
Gerookte pompoen	122		
Rode maan	124		
What's up, doc?	126		
Gegrilde sinaasappel	128		
Spicy sparkling yuzu	130		
Pompoenflip	132		
Singapore sling	134		
Ginger mule	136		
Troostrijke melkpunch	138		
Spicy apple pie grog	140		
Kokoskoffie	142		
Bloody & bitter	144		
Orangeade	146		
Woody yuzu	148		
O dennenboom	150		
Vanilleverrukking	152		
Eggnog met kaki	154		

INLEIDING

Als je mensen uitnodigt, houd je natuurlijk rekening met de behoeften en beperkingen van iedere gast. Misschien kun je niet voor alle suikervrije, glutenvrije of melkvrrije diëten allemaal afzonderlijk een alternatief bieden, maar het is over het algemeen prettig om drankjes met en zonder alcohol te kunnen schenken zonder automatisch je toevlucht te hoeven nemen tot water of frisdrank. Drankjes zonder alcohol kunnen origineel, lekker, inventief en even geraffineerd zijn als de andere drankjes die op het menu staan.

De recepten in dit boek zijn bijna allemaal berekend op één persoon, maar de hoeveelheden kunnen makkelijk vermenigvuldigd worden. De drankjes in een kan zijn voor 6 tot 8 gasten. Ga gewoon af op de capaciteit van je cocktailshaker, want daar past maar een bepaalde hoeveelheid vloeistof in.

6



Veel van de recepten in dit boek worden gemaakt met een shaker, want mocktails worden volgens dezelfde methode vervaardigd als cocktails: als er citrusvruchten, eiwit of room aan te pas komen, moet het mengsel goed geschud worden om een homogene massa te krijgen en er lucht in te brengen zodat een schuimige drank ontstaat. Er zijn natuurlijk een paar uitzonderingen op deze regel. Verder is het altijd beter om twee keer te zeven om de citruspulp te verwijderen. Het resultaat moet iets zijn dat aangenaam is voor het oog en de smaakpapillen. Tenslotte proeven we in eerste instantie met onze ogen!

Een mocktail maken of bedenken is niet moeilijk. Soms zijn een beetje gearomatiseerde siroop, citroensap en bruiswater al voldoende. In dit boek vind je creatieve variaties op deze eenvoudige basis. En je zult verbaasd staan hoe snel je zelf je eigen mocktails kun creëren.
Proost!



BENODIGDHEDEN

Hier is een lijst van de onmisbare benodigdheden om je te helpen de perfecte mocktail te maken voor elke gelegenheid.

8



1.

1. COCKTAILSHAKER

Ideaal om drankjes te shaken, om de smaken goed te vermengen.

2. COCKTAILSTRAINER

Dit is het volmaakte accessoire om ijsblokjes tegen te houden, maar ook andere grove stukken.



2.



3.

3. ZEEFJE

Nodig voor het verwijderen van kleinere stukjes ijs zodat de drank niet te veel verdund raakt en het uiterlijk van je cocktail niet verloren gaat.



4.

4. BARMAATJE

Om bepaalde vloeistoffen nauwkeurig af te meten, ook non-alcoholische!



5.

5. COCKTAILLEPEL

Er bestaan speciaal hiervoor gemaakte lepels, maar voor deze mocktails is elke lepel goed.



6.

6. BLENDER

Onmisbaar voor piña colodas en andere romige dranken.



7.

7. MENGBEKER

Ideaal om de drank te mengen voor je hem in het glas schenkt.



8.

8. CITRUSPERS

Citroensap wordt in veel mocktails gebruikt en een citruspers is dan handig.

BASISINGREDIËNTEN

Voor het maken van mocktails is een goed voorziene bar onmisbaar, zorg dus dat je de ingrediënten bij de hand hebt om goed van start te kunnen gaan.



10



de basisvloeistoffen: *frisdrank, bruiswater, vruchtensap, melk, plantaardige drink (rijst, kokosroom)*



de zoetstoffen: *ahornsiroop, honing, poedersuiker, bruine basterdsuiker, melasse, granaatappelsiroop*



fruit en groente, vers of gedroogd: bessen, sinaasappel, appel, perzik, banaan, selderij, komkommer, gedroogde kaki en gedroogde mango



groene kruiden en verse bloemen: tijm, salie, basilicum, munt, lavendel

citrusvruchten, sap, rasp of zeste: citroen, limoen, sinaasappel, grapefruit 11



specerijen en gedroogde bloemen: kaneel, hibiscusbloemen, chilipoeder en matcha thee



thee en koffie: Lapsang Souchong, chai

garnering: plakken vers fruit, groene kruiden, kersen op sap

ijs: veel!

SUIKERSIROOP



voor 150 ml

120 g suiker
120 ml water

12



Verwarm al roerend de suiker en het water. Laat afkoelen.

GROENEKRUIDENSIROOP



voor 150 ml

120 g suiker
120 ml water
munt, basilicum, citroenverbena: een handje van elk



Verwarm de suiker en het water, roer. Haal van het vuur en laat afkoelen. Blancheer de groene kruiden 15 seconden. Mix in een blender de groene kruiden met de suikersiroop.

APPEL-GEMBERSIROOP



voor 150 ml

120 g suiker
120 ml water
dun gesneden schil van 6 appels
4 cm gember, geschild en fijngesneden



Verwarm al roerend het water en de suiker in een pan. Doe de schillen en de gember erbij en laat 30 minuten pruttelen. Zeef en laat afkoelen.

13

VIERKRUIDENSIROOP



voor 150 ml

120 g suiker
120 ml water
25 g vierkruidenpoeder



Verwarm al roerend het water en de suiker. Doe de kruiden erbij en laat 10 minuten pruttelen. Zeef door twee lagen kaasdoek.



bruiswater om af te vullen



1 partje limoen



1 handje de blauwe bessen, plus een paar voor de garnering



30 ml siroop met kardemom (verwarm 30 g kardemompoeder, 150 g suiker en 150 ml water en laat afkoelen)

BLAUWEBESSEN-KARDEMOMEXPLOSIE

Klaar in 10 minuten
Schenk in een groot glas



33

Kneus de blauwe bessen en het partje limoen in het glas, doe de siroop erbij en roer goed. Doe de ijsblokjes erbij en vul af met het bruiswater. Garneer met een paar hele blauwe bessen.



60 ml limoensap



60 ml kersensap



1 eetlepel kersengelei

54



1 kers op siroop voor de garnering



30 ml aloë-vera-sap

KERSEN-ALOË-VERA

Klaar in 5 minuten
Schenk in een glas op een voet



55

Doe alle ingrediënten in een shaker vol ijs. Shake stevig, zeef twee keer en schenk in een voorgekoeld glas. Garneer met een kers.



180 ml bruiswater



partjes pruim
voor de garnering



60 ml pruimen-kaneelshrub
(zie recept blz. 16)

RODE MAAN

Klaar in 5 minuten
Schenk in een whiskyglas



125

Schenk de shrub en het bruiswater in een glas vol ijsblokjes
en roer goed. Garneer met partjes pruim.

DANKBETUIGING

Dank aan Kathy Steer voor haar scherpe blik en aan Alice Chadwick voor de schitterende vormgeving.

Dank aan het fotografie- en stylingteam bestaande uit Beatriz da Costa, Cyd McDowell en Frances Boswell, voor alle energie die ze hierin gestoken hebben.

Als altijd dank aan Catie Ziller, die me deze mogelijkheid heeft geboden.

En ten slotte heel veel dank aan mijn gezin: Joel, Kyoko en Zelda.

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens op internet. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

KOSM • S

www.kosmosuitgevers.nl

© Hachette Livre, Département Marabout, 2017

Hoofdredacteur: Catie Ziller

Auteur: Caroline Hwang

Fotografie: Beatriz da Costa

Culinaire styling: Cyd McDowell & Frances Boswell

Redactie: Kathy Steer

© 2019 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

Vertaling: Karina van Santen

Boekverzorging: Asterisk*, Amsterdam

ISBN 978 90 215 7219 2

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.



*Eindelijk een cocktailboek zonder alcohol dat
niet over smoothies of shakes gaat!
Echt volwassen drankjes, met subtiele smaken
voor een avond uit of een feestje thuis.
Verfrissend, verrassend en verslavend lekker.
Met meer dan 80 originele cocktails en
20 basisrecepten.*



9 789021 572192

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen