

IK KAN
PROSECCO
LATEN
VERDWIJNEN.

*Wat is jouw
superkracht?*



**NUCHTERHEID DOET
KRIMPEN, MAAKT
ONDERSCHIED EN ZEGT
NEE; DRONKENSCHAP
BRENGT EXPANSIE, SCHEPT
EENHEID EN ZEGT JA.**

WILLIAM JAMES

PROSECCO COBBLER

VOOR 1 GLAS

Deze cocktail kwam op in de jaren dertig in Amerika en werd in eerste instantie gemaakt met sherry. Tegenwoordig worden allerlei variaties gebruikt, inclusief deze heerlijke met prosecco.

INGREDIËNTEN

- ½ tl citroensap
- ½ tl Blue Curaçao
- schijfje sinaasappel
- voldoende gekoelde prosecco om het glas te vullen

BEREIDINGSWIJZE

- Vul een glas met crushed ice.
- Voeg het citroensap, de Blue Curaçao en het schijfje sinaasappel toe.
- Roer, vul aan met prosecco, en roer opnieuw.





EEN FLES WIJN BEVAT
MEER FILOSOFIE DAN
ALLE BOEKEN VAN
DE HELE WERELD
BIJ ELKAAR.

LOUIS PASTEUR

Nooit te druk
VOOR EEN
DRANKJE



OH NEE!

Ik kwam weer

THUIS MET

PROSECCO

in plaats

VAN MELK...

ALCOHOL

LOST JE PROBLEMEN

MISSCHIEN NIET OP,

MAAR DAT DOEN

WATER
OF MELK

OOK NIET.

ANONIEM

COCKTAIL VAN GIN, VLIERBLOESEM EN PROSECCO

VOOR 4 GLAZEN

Hoewel deze cocktail lijkt op de zomer die is gevangen in een glas, kan je er het hele jaar door van genieten.

INGREDIËNTEN

- 80 ml gin
- vlierbloesemsiroop (een scheutje in elk glas)
- 1 fles gekoelde prosecco
- takjes verse munt en/of schijfjes komkommer

BEREIDINGSWIJZE

- Schenk een scheut vlierbloesemsiroop en 20 ml gin in een martinglas of wijnglas en vul dit aan met gekoelde prosecco.
- Garneer het geheel desgewenst met een takje munt of een schijfje komkommer.

