



---

## GEZOUTEN KARMEL WHISKEYTRUFFELS

**VOOR ONGEVEER 24 TRUFFELS**

Room, gezouten karamel en de smaak van je favoriete Ierse whiskey, allemaal samen in een omhulsel van chocolade – zalig!

### INGREDIËNTEN

- 100 g suiker
- 2 el water
- 2 el ongezouten boter
- 1 tl zout
- 230 ml room
- 300 g pure chocolade
- 180 ml Ierse whiskey
- 70 g cacao poeder



### BEREIDINGSWIJZE

Verhit suiker en water al roerend in een sauspan.

Als de suiker is opgenomen, zet de warmtebron dan hoger en blijf roeren om te voorkomen dat zich suikerkristallen vormen langs de wanden van de pan zodat het niet aancoekt.

Is het mengsel donker geworden, voeg dan boter, zout en 5 eetlepels room toe en haal de pan van de warmtebron. Klop het mengsel door.

Smelt ondertussen de chocolade en overgebleven room in een kom boven kokend water. Klop tot het goed gemengd is.

Neem de kom van de pan, laat de inhoud afkoelen en roer de karamelsaus en whiskey erdoor.

Schenk het mengsel in een ondiepe pan of schaal, bedek met vershoudfolie en zet in de koelkast.

Als het mengsel opgestijfd is (na ongeveer 3 uur), kun je het tot balletjes rollen. Vorm ze met de hand en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

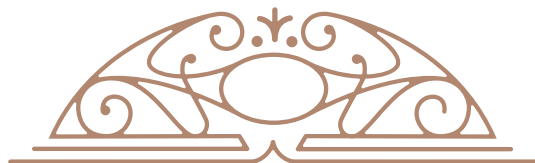
Bestuif ze met cacao poeder.

---



*Het vervelende bij  
sommige mannen  
is dat ze nuchter  
zijn als ze niet  
gedronken hebben.*


W.B. YEATS



HET WATER WAS ONGESCHIKT  
OM TE DRINKEN. OM HET  
LEKKER TE MAKEN, MOESTEN  
WE ER WHISKY BIJ DOEN.  
DOOR TE BLIJVEN OEFENEN,  
HEB IK GELEERD HET  
LEKKER TE VINDEN.

WINSTON CHURCHILL





**IK HAD NOOIT  
MOETEN WISSELEN  
VAN SCOTCH NAAR  
MARTINI'S.**

**NICOLAS FREELING**



**MANHATTAN**

Deze klassieke cocktail van whiskey en vermout komt uit het New York van de late negentiende eeuw. Voor een traditionele Manhattan heb je een rye whiskey nodig; bourbon is acceptabel als vervanging, maar je verliest dan wel een kruidig detail.

**INGREDIËNTEN**

- 75 ml rye whiskey
- 30 ml zoete vermout
- 2 scheutjes aromatische bitter
- 1 maraschinokers (gekonfijte kers)

**BEREIDINGSWIJZE**

Schenk whiskey, vermout en bitter in een shaker gevuld met ijs.

Roer voorzichtig, maar wel goed (schudden maakt de cocktail troebel voor het oog en vettig voor de mond).

Schenk het drankje in een cocktailglas en garneer met de kers.

---



**Whiskey is  
vloeibare  
zonneshijn.**

GEORGE BERNARD SHAW



ALS WHISKEY  
HET NIET KAN  
GENEZEN, IS ER  
GEEN GENEZING.

IERS SPREEKWOORD



## BOURBONGLAZUUR

Dit smaakvolle glazuur kan worden gebruikt om kip mee te bedruipen, of steak, ribbetjes, tofu... eigenlijk kan het overal bij.

### INGREDIËNTEN

- 250 ml bourbon whiskey
- 100 g bruine suiker
- 6 el ketchup
- 2 el worcestershiresaus
- 60 ml ciderazijn
- 1 snufje droge mosterd
- zout en peper naar smaak

### BEREIDINGSWIJZE

Doel alle ingrediënten in een kom, voeg zout en peper naar smaak toe en proef.

Gebruik je het glazuur niet direct, zet het dan afgedekt in de koelkast en gebruik het binnen 24 uur.

---



*De werkelijkheid  
is een illusie die  
ontstaat door  
een gebrek  
aan alcohol.*

N.F. SIMPSON



NIET  
HUILEN OM  
GEMORSTE  
MELK.  
HET WAS  
TENMINSTE  
GEEN WHISKY.



## DE GROENE GIMLET

Deze variant van de traditionele gimlet is bekend vanwege zijn groene uiterlijk.

### INGREDIËNTEN

- 4 basilicumblaadjes
- 15 ml limoensap
- 50 ml Scotch
- 15 ml suikersiroop
- schijfje limoen of een takje munt ter garnering

### BEREIDINGSWIJZE

Plet de basilicumblaadjes in een cocktailshaker en voeg het limoensap toe.

Vul de shaker met ijs, voeg Scotch en siroop toe en schud.

Schenk de gimlet in een gekoeld cocktailglas en garneer met een schijfje limoen of een takje munt.

---