



Inhoud

Inleiding	11
Koel & verfrissend	57
Aperitieven	89
Longdrinks	147
Punches	209
After dinner cocktails	241
Slammers & shots	293
Register	318



Voor: 1 glas
Bereidingstijd: 5 min.
Moeilijkheidsgraad: 1

Over dit drankje doen veel tegenstrijdige verhalen de ronde. Volgens één daarvan is het recept oorspronkelijk in 1915 bedacht in de New York Bar in Parijs en vernoemd naar een famous Frans afweergeschut van 75 mm, omdat het een soortgelijke kracht had.

FRENCH 75

- 30 ml gin
- 30 ml suikerwater
- 25 ml versgeperst citroensap
- 90 ml gekoelde droge champagne
- krul citroenschil, ter garnering

Vul een shaker voor twee derde met ijs en doe de gin, het suikerwater en het citroensap erbij. Shake goed en giet het mengsel door een zeef in een grote, gekoelde champagneflûte.

Vul het glas af met de champagne, garneer met de citroenschil en serveer meteen.

Als je deze cocktail lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



RASPBERRY-SELTZER



KIR



MIMOSA

Voor: 1 glas
Bereidingstijd: 5 min.
Moeilijkheidsgraad: 1

Hoewel de naam anders doet vermoeden is deze cocktail in de jaren 1940 ontwikkeld in het Chatham Hotel in New York. De naam verwijst naar de wodka, niet naar de stad...

MOSCOW MULE

60 ml wodka
25 ml versgeperst limoensap
ginger beer, om af te vullen
schijfje of partje limoen, ter garnering

Doe 4-6 gebroken ijsblokjes in een koperen mok van 150 ml (gebruik wat meer ijs als je een old-fashioned of collins glas gebruikt). Schenk de wodka en het limoensap erbij, roer rustig en vul af met ginger beer.

Als je deze cocktail in een koperen mok serveert moet je het schijfje citroen of limoen in het drankje leggen, maar anders schuif je het fruit gewoon op de rand van het glas.

Als je deze cocktail lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



FROZEN MARGARITA



MOULIN ROUGE



FUNKY MONKEY

