

APEROL SPRITZ





APEROL SPRITZ

TYPE
GLAS:



Deze oranje cocktail komt oorspronkelijk uit Italië en smaakt als de zon van de Middellandse Zee.

VOOR 1 GLAS:

- * 60 ml (2 delen) Aperol
- * 120 ml (4 delen) prosecco
- * IJsblokjes
- * Bruiswater, om mee af te vullen
- * Schijfjes sinaasappel (garnering)

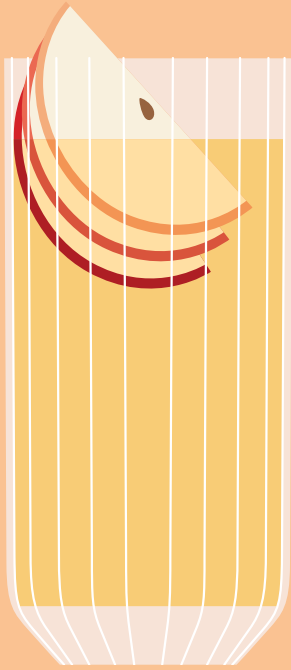
Doe een aantal ijsblokjes in het glas.

Giet de Aperol en de prosecco erbij en roer even door.

Vul het glas af met bruiswater en garneer met een schijfje (schoongeboende) sinaasappel.



APPLE PIE





APPLE PIE

TYPE
GLAS:



Deze verwarmende cocktail is heerlijk om te drinken als het buiten koud is en jij lekker onder een dekentje bij het haardvuur zit.

VOOR 2 GLAZEN:

-  60 ml (2 delen) whiskylikeur met kaneelsmaak
-  60 ml (2 delen) vanillewodka
-  120 ml (4 delen) troebel appelsap
-  Schijfjes gedroogde appel (garnering)

Giet de whisky en de wodka samen in een glas.

Verhit het appelsap in een steelpannetje op laag vuur tot het goed warm is. Giet het daarna over de drank in het glas.

Serveer met een schijfje appel.



AVIATION



AVIATION



TYPE
GLAS:



Crème de violette is misschien wat uit de mode geraakt, maar deze cocktail kan daar verandering in brengen!

VOOR 1 GLAS:

- ✱ IJsblokjes
- ✱ 60 ml (2 delen) gin
- ✱ 15 ml (1/2 deel) citroensap
- ✱ 15 ml (1/2 deel) marasquin
- ✱ 15 ml (1/2 deel) crème de violette
(likeur op basis van viooltjes, alternatief: crème de cassis)
- ✱ Krul citroenschil en kersen (garnering)

Vul een cocktailshaker met alle ingrediënten, behalve de garnering.

Schud tot alles goed gemengd en koud is.

Giet het mengsel door een zeef in het glas.

Garneer met een krul citroenschil (op de rand van het glas) en doe de kersen op een cocktailprikker in het glas.

