

Inhoud

4

Welkom!

6

DE PERFECTE COCKTAILSET

19

TIPS EN TECHNIEKEN VAN DE BARTENDER

10

GLAZEN JUWEELTJES

24

FANTASTISCHE ZELFGEMAAKTE INGREDIËNTEN

14

JE THUISBAR

26

REGISTER OP VOORNAAMSTE DRANK OF INGREDIËNT



29

Niet schudden



71

Schudden maar



113

Te gekke drinkjes

154

REGISTER & DANKWOORD

Welkom!

We zijn heel blij dat je de cocktails uit dit boek wilt proberen. Het is best eenvoudig om thuis lekkere mixdrankjes te maken. Wij zijn er dan ook van overtuigd dat iedereen, overal heel makkelijk en met weinig benodigdheden of specialistische kennis heerlijke cocktails kan mixen. Als je gewoon ons eenvoudige stappenplan volgt, hopen wij dat je plezier beleeft aan de verschillende smaken en nieuwe technieken. En dat je natuurlijk samen met je vrienden gaat genieten van allerlei geweldige cocktails.

Zo gebruik je dit boek

Het concept van *60 cocktails in 1 minuut* draait eigenlijk om plezier en smaakverkenning. Het gaat uit van de positieve overtuiging dat iedereen met enige oefening en voorbereiding een te gek mixdrankje kan maken in ongeveer de tijd die nodig is om een fles wijn uit te kiezen, te openen en uit te schenken. In dit boek vind je 60 verschillende cocktails: soms originele recepten, maar ook een aantal smakelijke variaties op klassiekers die je misschien al kent. Ze zijn onderverdeeld in drie verschillende groepen, die variëren in complexiteit en stijl:

HOOFDSTUK 1: NIET SCHUDDEN

We beginnen met 20 leuke, alledaagse cocktails waarvoor niet veel voorbereiding of spullen nodig zijn en die je met slechts enkele ingrediënten (die je echt in elk keukenkastje kunt vinden) in elkaar zet. Op blz. 14 en 15 vind je een lijst van dingen die we je adviseren bij de hand te houden.

HOOFDSTUK 2: SCHUDDEN MAAR

Vervolgens komen er 20 drankjes die je flink moet schudden, roeren of waar je misschien wel een of ander stuk gereedschap of extra ingrediënt voor nodig hebt.

HOOFDSTUK 3: TE GEKKE DRANKJES

We sluiten af met 20 cocktails waarvoor een paar speciale ingrediënten en nog wat meer voorbereidingen nodig zijn om bij te dragen aan de verfijnde smaak en complexiteit.

Alle cocktailrecepten zijn bedoeld voor een enkel drankje voor één persoon, tenzij het anders wordt aangegeven.
En bij elk recept staat ook het volgende...

NAAM & BESCHRIJVING

Cocktails krijgen net als kinderen en auto's vaak een naam en wij hebben dat hier ook gedaan.

Daarnaast staat er een korte beschrijving van het drankje zodat het vocht in het glas een beetje gaat leven.

WELKE GARNERING?

De meeste drankjes hebben een fraai ogende/ruikende/smakende garnering nodig dus probeer deze van tevoren klaar te maken. Zie blz. 21 voor enkele tips en trucs.

ZO MAAK JE HET

Hier staat kort beschreven hoe je het drankje het beste in elkaar kunt zetten.

INGREDIËNTENLIJST

Een lijst van componenten die je nodig hebt voor het drankje en die van tevoren klaargezet moeten worden. Zorg dat alle flessen geopend zijn en dat de sappen vers geperst zijn!

WELKE ATTRIBUTEN?

Wees gerust, er is geen sprake van ingewikkelde dingen hier – meestal gaat het om iets om de ingrediënten in af te meten, iets om in te mixen of te shaken en een zeef.

NIET-ALCOHOLISCH OF LAAG ALCOHOLPERCENTAGE

Drink je liever heel weinig of geen alcohol? Aan het eind van elk hoofdstuk staan een paar cocktails met een laag alcoholpercentage (1,2% of minder) of drankjes zonder alcohol voor als je zin hebt in iets lichters.

WELK GLAS?

Dat is geen vaststaand gegeven. Experimenteer eens met verschillende stijlen, vormen en maten. En het is een goed idee om het gekozen glas van tevoren te koelen. Zie blz. 13 voor meer informatie daarover.

MOET ER IJS BIJ?

Er zijn verschillende soorten ijs, van kleine blokjes tot blokken en gecrusht ijs, en er zijn verschillende manieren om ze in cocktails te gebruiken. Hier lees je wat en hoe je dat het beste kunt doen.

VOOR GROTERE HOEVEELHEDEN

Soms wordt aanbevolen het drankje in een grotere hoeveelheid te maken. Dat is vooral handig als je meer mensen verwacht.



**EENVOUDIG EN
VERFRISSEND**



ZOET EN FRUITIG



**FEEST/OM HET IJS
TE BREKEN**



**ONGEDWONGEN/
ALLEDAAGS**



COMPLEX EN GELAAGD



KRUIDIG EN DROOG



**VERWARMEND/
VERLEIDELIJK**



VERFIJND/STIJLVOL

SMAAKGROEP

We hebben geprobeerd elk drankje onder te brengen binnen een bepaalde smaakgroep, omdat dat handig kan zijn als je een feestje wilt voorbereiden of als je gewoon wilt bepalen wat voor soort hapjes en gerechten er goed bij passen.

GELEGENHEID

Hier laten we je zien welk drankje de meeste indruk zal maken. Sommige zijn knallers om het weekend mee te beginnen, andere simpele drankjes waar je op elk moment van de dag van kunt genieten. Dan zijn er nog een paar met de 'wow'-factor voor als je gasten hebt of gewoon voor een beetje quality time voor 'me/we'.

Tequito

De Mojito is een van de populairste cocktails ter wereld en een van de gemakkelijkste om te maken. Onze versie geeft Mexicaanse flair aan de bereiding door de rum te verwisselen voor de verleidelijk lekkere blanco/silver tequila. Het resultaat is een tintelende en zoete combi van heerlijk verfrissende smaken.

- ♦ 1 deel blanco/silver tequila
- ♦ 1 theelepel eenvoudige suikersiroop (zie blz. 24 voor recept)
- ♦ scheutje vers geperst limoensap
- ♦ handvol verse muntblaadjes
- ♦ 4 delen bruiswater



WELK GLAS?

Een hoog longdrinkglas.

WELKE GARNERING?

Een takje verse munt.

WELKE ATTRIBUTEN?

Een jigger, een theelepel, een muddler en een barlepel.

MOET ER IJS BIJ?

Ja, vul het glas tot de rand met ijsblokjes.

ZO MAAK JE HET

Doe tequila, suikersiroop, limoensap en muntblaadjes in het glas. Plet de munt ongeveer 10 seconden met de muddler om het aroma vrij te maken. Voeg het ijs toe, vul het glas tot de rand aan met het bruiswater en roer dit kort door met de barlepel. Garneer met het takje munt.



The Big Apple

Een zoetere, fruitigere variatie op een Whiskey Sour die de aardse, vanilleachtige fruitsmaak versterkt met een Amerikaanse bourbon. Appel en bourbon zijn echt een hemelse combi, door een deel vers appelsap toe te voegen, komen de wat drogere, complexe smaken in de whiskey vrij en het zorgt tegelijkertijd voor een heerlijk verfrissend zoetje.

- ♦ 1 medium eiwit of 1 deel aquafaba
- ♦ 2 delen bourbon
- ♦ 2 delen helder appelsap
- ♦ 1 deel vers geperst limoensap
 - ♦ 1/2 deel eenvoudige suikersiroop (zie blz. 24 voor recept)



WELK GLAS?

Een coupe graag!

WELKE GARNERING?

Een snufje gemalen kaneel.

WELKE ATTRIBUTEN?

Een jigger, een cocktailshaker en een zeefje.

MOET ER IJS BIJ?

Wel wat ijsblokjes in de cocktailshaker, maar niet in het glas.

ZO MAAK JE HET

Doel het eiwit of de aquafaba in de cocktailshaker en schud deze ongeveer 10 seconden droog, dus zonder ijs, zodat er schuim vormt. Voeg dan de resterende ingrediënten én het ijs toe. Schud dit nog eens 10 seconden. Zeef de inhoud in het glas. Houd een stukje papier boven de helft van het glas en stuij er kaneel over zodat een duidelijke scheidslijn ontstaat.



Black Forest Smash

Zwarte kers en bourbon vormen een stevige combi van krachtig, rijp fruit en heerlijke, zijdezachte vanillesmaken. Voeg een beetje zwartewalnootbitters toe voor een zoete nootsmaak – een veelzijdige variant die je ook kunt gebruiken om cocktails als de Old-Fashioned te versterken – en ginger ale, en je hebt een geweldige feel-good hit voor de zomer!

- ♦ 3 verse kersen, ontpit en in plakjes
- ♦ 1 theelepel zwartekersenjam
- ♦ 2 delen bourbon
- ♦ 2 scheutjes zwartewalnootbitters
- ♦ 5 delen ginger ale



WELK GLAS?

Een hoog longdrinkglas.

WELKE GARNERING?

Een hele verse kers en een kaneelstokje.

WELKE ATTRIBUTEN?

Een jigger, een theelepel, een muddler en een barlepel.

MOET ER IJS BIJ?

Ja, heel veel flinke ijsblokjes.

ZO MAAK JE HET

Doe de kersen met de jam en de helft van de bourbon in het glas en plet dit licht met de muddler tot het gemengd is. Schenk dan de andere helft van de bourbon en de bitters erbij. Vul het glas met ijs en schenk het tot de rand vol met ginger ale. Roer het een paar maal met de barlepel en garneer met de kers en het kaneelstokje.

