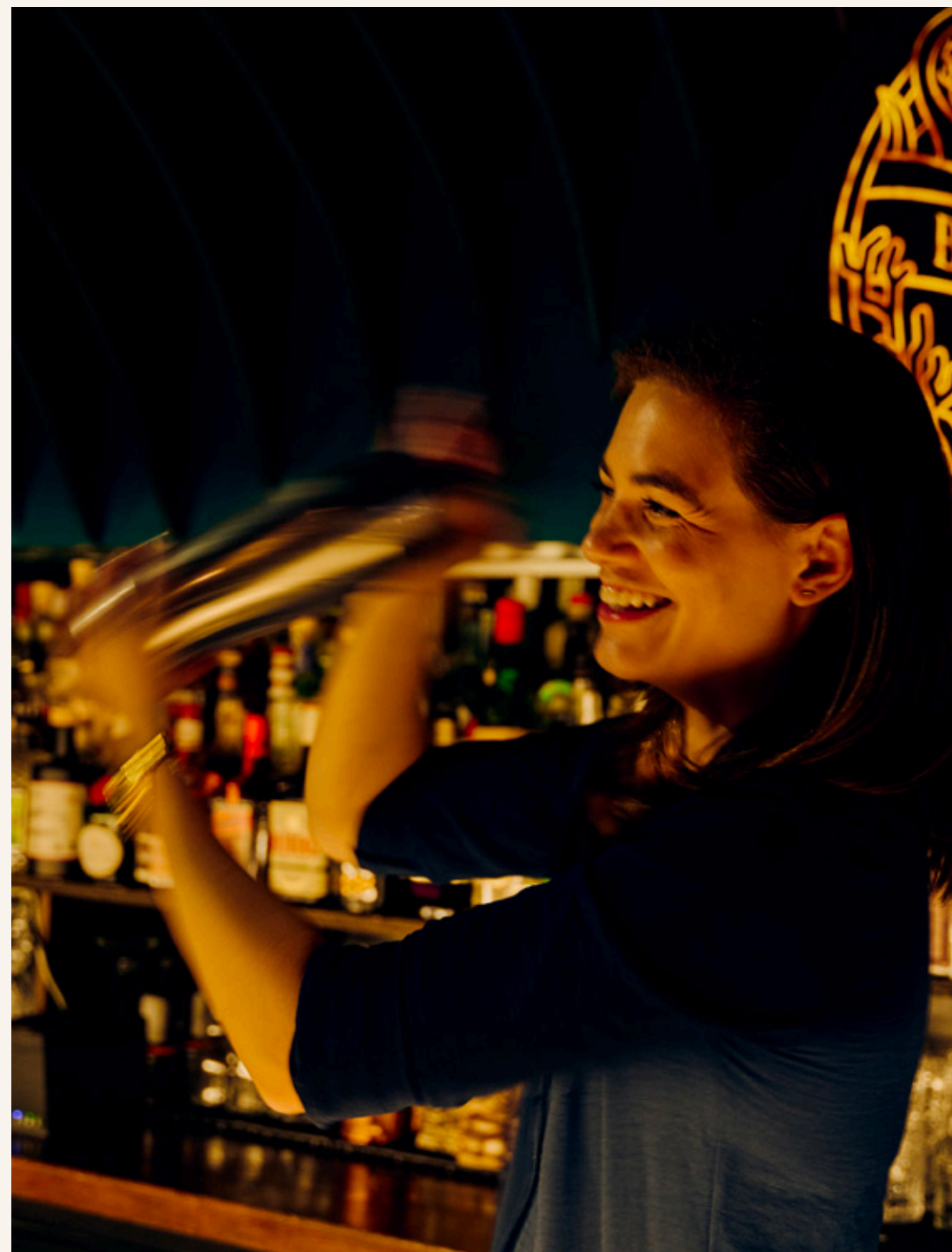


INHOUD

7	Voorwoord
9	Hoe werkt dit boek?
10	Wat zijn non-alcoholische cocktails?
11	Alcohol in alcoholvrije cocktails
13	Hoe proef je alcoholvrije cocktails?
16	INGREDIËNTEN
52	TECHNIEKEN
70	MISE-EN-PLACE
	Recepten:
104	FRESH
136	FRUITY
168	BOTANICAL
200	BOLD
232	Handige adressen & links
234	Dankwoord
236	Register





VOORWOORD

Tijdens mijn studie in Amsterdam kwam ik in 2009 via via bij cocktailbar Door 74 terecht. Een prestigieuze bar die op dat moment hoog in de World's 50 Best Bars-lijst stond. Ik viel met mijn neus in de boter en ontdekte hoe groot de wereld van de cocktails wel niet is. Alles wat ik leuk vind, kwam er samen: interactie met gasten, creatief kunnen creëren en nerdy leren over ingrediënten, de geschiedenis van de cocktail en de sociale rol van de bar als derde ruimte.

Ik bleef lezen over alles wat met het vak te maken had, bezocht beurzen, volgde seminars en hield mijn ogen en oren goed open wanneer ik aan het werk was. Ik deed mee aan cocktailwedstrijden en begon deze tot mijn verbazing op een dag ook nog eens te winnen. Het balletje ging rollen en gelukkig is het blijven rollen. Ik won (inter)nationale competities en maakte na het afronden van mijn studie van mijn bijbaan een fulltime carrière.

Tegenwoordig mag ik de wereld rondreizen als hospitality consultant, zit ik in het bestuur van de grootste internationale cocktailconferentie Tales of the Cocktail en leer ik andere bartenders de kneepjes van het vak. In de groothandel ligt mijn eigen lijn bartools, en jij hebt alweer mijn vierde cocktailboek in handen.

Daarnaast opende ik in 2017 mijn eerste eigen bar in Amsterdam, genaamd Flying Dutchmen Cocktails. Hier probeer ik samen met mijn team een echte cocktailcultuur in Nederland op te bouwen door te focussen op (neo-)klassieke cocktails en educatie voor gasten en de Nederlandse horecagemeenschap. Hartstikke trots ben ik dan ook dat Flying Dutchmen Cocktails momenteel op nummer 76 van de Top 500 Bars-wereldlijst staat. In 2023 opende ik de deuren van mijn tweede bar, Belly of the Beast, gelegen in het souterrain onder Flying Dutchmen Cocktails. Hier hebben we een escapistische, magische onderwereld, waar je de dagelijkse sleur vergeet op het moment dat je de trap afloopt.

Bij mijn bars heeft alcoholvrij altijd een belangrijke rol gespeeld. Ik geloof dat een goed alcoholvrij aanbod geen bijzaak is, maar pure gastvrijheid. Iedereen verdient het om zich welkom te voelen. Of dat nou thuis of in de bar is. En aangezien er genoeg redenen zijn om (tijdelijk) niet te drinken, behoort een set alcoholvrije recepten in de broekzak van elke gastvrouw, gastheer en bartender.

WAT ZIJN NON-ALCOHOLISCHE COCKTAILS?

Er zijn de afgelopen eeuwen vaak (gedeeltelijke) matigheidsbewegingen geweest. Dit waren perioden waarin alcohol of bepaalde alcoholische dranken niet toegestaan waren, of door zware belastingen onaantrekkelijk werden gemaakt. De bekendste periode is waarschijnlijk wel de drooglegging, de periode van 1920 tot 5 december 1933 waarin alcohol in Amerika was verboden. Het was geen toeval dat dit ook de tijd was van de *American gangster*. Al Capone verdiende grof geld met de smokkel van illegale alcohol tot hij voor belastingontduiking de gevangenis in ging.

Ondertussen gingen degenen die zich wel aan de droogleggingswetten hielden op zoek naar creatieve alternatieven. Er ontstond behoefte aan drankjes die leken op de cocktails die men gewend was, én aan een manier om iets van de levendige barsfeer te behouden. Het resultaat was het ontstaan van *temperance drinks* of *soft cocktails*. Ook voor 1920 werden er al cocktails zonder alcohol gemaakt, maar deze keer gingen professionele bartenders zich er serieuzer en met meer aandacht mee

bezighouden. Na Repeal Day verdwenen de alcoholvrije cocktails naar de achtergrond en ze bleven daar tot de jaren tachtig. Vanaf toen ontstond er weer een grotere vraag naar creatieve drankjes zonder alcohol en de term 'mocktail' werd geliefd.

Die populariteit is in 2026 wel verdwenen en de term kampt met een negatief imago. Het woord mocktail heeft het stukje 'mock' in zich, dat afgeleid is van *mockery*, en wekt de indruk dat het om een minderwaardige versie van het 'echte' drankje gaat: een cocktail met alcohol. En dat is nou precies wat ik tegenwoordig niet meer vind kunnen. Alcoholvrij is helemaal oké. Je wordt niet meer gek aangekeken als je een alcoholvrij biertje bestelt op het terras, of even een dagje wijn overslaat. Dan zou het bestellen van alcoholvrije cocktails niet anders moeten zijn.

En om dat te bewerkstelligen moeten we werken aan goede kwaliteit van de drankjes, én aan de naamgeving. Cocktails zonder alcohol zijn geen grapje of minderwaardig drankje meer. De mocktail is volwassen geworden en gaat verder als alcoholvrije cocktail, of non-alcoholische cocktail.

ALCOHOL IN ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

Dit is misschien een onderdeel dat je niet snel had verwacht in een boek over alcoholvrije cocktails. En precies daarom is het belangrijk dat we hier samen even bij stilstaan. Om maar meteen de pleister eraf te trekken: in de meeste alcoholvrije spirits zit een beetje alcohol. Om je te helpen van de schrik te bekomen: in de gemiddelde alcoholvrije cocktail zit 0,1 tot 0,2%, en in een rijpe banaan 0,2 tot 0,4% alcohol.

Alcoholvrije spirits hebben een maximaal alcoholpercentage van 0,5%, wat vaak komt doordat er alcoholgedragen botanicals in zitten. Er zit in de meeste alcoholvrije spirits minder dan 0,5% alcohol, maar het probleem is dat ze dit niet duidelijk op de labels zetten. Vaak staat er wel <0,5%. Even goed opletten als je volledig 0.0% wilt blijven dus.

Cocktailbitters hebben vaak een hoger alcoholpercentage, maar omdat we die slechts in *drops* en *dashes* toevoegen hebben ze nauwelijks invloed op het uiteindelijke alcoholpercentage van de cocktail. Bij een

cocktail waar je 60 ml van een alcoholvrije spirit met de maximale 0,5% ABV (*alcohol by volume*) in gebruikt, zit je met de andere ingrediënten en verwatering op gemiddeld ongeveer 0,1 tot 0,2% ABV per cocktail. In mijn boek kom je geen cocktails tegen waar meer dan 60 ml alcoholvrije spirit in gaat.

Om dit allemaal een beetje in perspectief te zetten, hieronder een kleine tabel met de gemiddelde alcoholpercentages van bekende producten:

INGREDIËNT	GEMIDDELDE ABV %
rijpe banaan	0,2 tot 0,4%
zeer rijpe banaan	tot ± 0,6%
dadels	0,1 tot 0,4%
peren	0,05 tot 0,3%
zuurdesembrood	tot ± 0,3%
sojasaus	vaak 1 tot 2%
sinaasappelsap (vers)	0,05 tot 0,3%
appelsap (vers)	0,05 tot 0,2%
kombucha	0,1 tot ± 0,5%

Zoals ik eerder al vertelde is de wereld van alcoholvrije cocktails vol in ontwikkeling.



19	Non-Alcoholic Spirits (NAS)
24	Non-alcoholische wijn & bier
25	Soda
27	Koffie & thee
28	Suiker & siropen
32	Cocktailbitters & smaakmakers
36	Eieren
38	IJs
39	Garneringen
45	Glazen
49	Bartools

INGREDIËNTEN

COCKTAILBITTERS & SMAAKMAKERS

Zelf omschrijf ik cocktailbitters altijd als het zout van de bartender. Net zoals chefs zout gebruiken om een gerecht op smaak te maken, gebruikt een bartender bitters om een drankje te perfectioneren. Cocktailbitters halen smaken omhoog en brengen ze samen. Net zoals een gerecht niet helemaal zout wordt door de toevoeging ervan, hoeft je ook niet bang te zijn dat het hele drankje bitter wordt. Je gebruikt altijd maar een paar druppeltjes, net genoeg om wat extra complexiteit aan het drankje mee te geven.

Rond 1800 had je kwakzalvers die allerlei verschillende zalfjes, drankjes en kruidenmengsels verkochten tegen de meest uiteenlopende kwaaltjes. Elke kwakzalver had zijn eigen wondermiddel en vaak werd dit gemaakt van wortels, basten en kruiden die het mengsel bitter maakten. Deze tincturen moesten vaak in druppelvorm worden ingenomen en omdat het puur niet bepaald lekker was, druppelde men het vaak in een drankje om het op die manier binnen te krijgen. Drank was in die tijd ook niet altijd van een goede kwaliteit en al snel merkte men dat de bitters de smaak van de drank iets beter maakten. Uiteindelijk zijn we erachter gekomen dat al die

bittere wondermiddeltjes niet deden wat ze beloofden, maar dat het wel goede toevoegingen voor cocktails waren. De wondermiddelen verdwenen langzaam uit de wereld, maar de kleine druppelflesjes met bittere tincturen zijn gebleven en kennen we tegenwoordig als cocktailbitters.

Tijdens de Amerikaanse prohibition zijn veel recepturen voor cocktailbitters verloren gegaan. De enige twee merken die de drooglegging hebben overleefd zijn Angostura bitters en Peychaud's bitters. Daarnaast zie je ook sinaasappelbitters vaak terug in klassieke cocktailrecepten. Tegenwoordig zijn er gelukkig veel nieuwe merken cocktailbitters op de markt bijgekomen.

Fee Brothers maakt bitters sinds 1863, maar is hier tijdens de drooglegging tijdelijk mee gestopt. Ze hebben deze periode overbrugd door op kleine schaal miswijn te produceren. Na de drooglegging is het familiebedrijf weer verder gegaan met de productie van hun originele cocktailbitters en zijn dit toen op basis van glycerine gaan doen. Dit alcoholvrije alternatief hebben ze overgehouden aan de Prohibition-periode. Belangrijk om te vermelden is wel dat deze bitters alcohol bevatten. Ook Fee Brothers





BARTOOLS

Thuis cocktails maken is een stuk relaxter dan in een overvolle cocktailbar op een zaterdagavond. Wanneer ik in mijn eigen keuken aan het experimenteren ben, is er niemand die op mijn vingers kijkt. Thuis is het jouw eigen speeltuin en gelden de gangbare horecaregels niet. De regels over glaswerk en bartools vervagen een beetje wanneer je voor vrienden en familie aan het mixen bent. In de bar zul je mij nooit een cocktail zien shaken in een jampotje of een punchbowl zien vervangen door een glazen vaas. Zelf heb ik thuis dozen vol met de meest uiteenlopende barspullen, maar wanneer ik bij vrienden thuis ben, gebruik ik de bartools en glazen die voorhanden zijn.

De onderstaande producten horen thuis in de basisset van een bartender. Ik raad je aan om deze spullen aan te schaffen als je vaker cocktails wilt gaan maken. Natuurlijk kun je een beetje improviseren wanneer je iets niet in huis hebt, maar voor de kwaliteit van de cocktail is het toch het best om met de juiste spullen aan de slag te gaan. Zie het als koken: pannenkoeken lukken prima in een wok, maar ze worden toch echt lekkerder in een koekenpan.

Barspoon

Een barspoon gebruik je in combinatie met

een mixing glas om cocktails te stirren, maar je kunt hem ook gebruiken om een drankje te layeren, iets kort door te roeren of voor het afmeten van een ingrediënt. Over het algemeen komt de inhoud van een barspoon overeen met 2,5 ml. Sommige barspoons hebben echter een afmeting van 5 of 7,5 ml, dus controleer vooraf altijd even de inhoud voordat je een nieuwe barspoon gebruikt.

Cocktailshakers

Er zijn ontzettend veel verschillende soorten shakers te koop, maar de bekendste zijn de volgende vier:

1. Cobbler shaker

De bekendste cocktailshaker. Dit is het model dat je vaak in de winkel ziet liggen en de favoriet van Japanse bartenders. Een Cobbler shaker bestaat uit drie onderdelen: een metalen shaker tin, een bovenstuk met ingebouwde strainer en een dopje om hem mee dicht te doen. Het handige van een Cobbler shaker is dat hij een ingebouwde strainer heeft, waardoor je geen extra Hawthorne strainer hoeft te kopen. Nadelen van deze shakers zijn alleen dat ze klein zijn in vergelijking met de andere modellen en ze redelijk langzaam zijn in gebruik. De ingebouwde strainer is namelijk best klein en hierdoor komt de vloeistof er langzaam



TECHNIEKEN

55	Meten is weten
56	Jiggeren
56	Free pouren
57	Imperiaal systeem versus metriek stelsel
58	Shake
60	Reverse dry shake
60	Stir
64	Strain
65	Muddle
65	Swizzle
65	Built
66	Layer
67	Float
67	Blend
67	Rolling
68	Throw

Shake

Door een cocktail te shaken zorg je ervoor dat de verschillende ingrediënten mengen. Daarnaast zorgen het ijs en de beweging van het shaken ervoor dat het drankje koud wordt, het geheel iets verwatert en dat de textuur van de cocktail verandert. Door met kracht te shaken, ketsen de ijsblokjes in de shaker tegen elkaar en de uiteinden van de shaker tins aan. De vloeistof moet zich daar vervolgens omheen bewegen en er vormen zich kleine luchtbelletjes waardoor de cocktail van consistentie verandert. Je shaket hem als het ware tot leven.



- ~ **Stap 1:**
Doe de ingrediënten in de kleine shaker tin.



- ~ **Stap 4:**
Shake hard heen en weer terwijl je beide shaker tins goed vasthoudt. Shake ongeveer 15 seconden. Wanneer de buitenkant van de shaker koud is geworden en er zich vorst begint te vormen, is de cocktail klaar.



- ~ **Stap 2:**
Vul de shaker tin tot de rand met ijsblokjes.



- ~ **Stap 5:**
Om de shaker te openen, moet je er even zacht op slaan. Houd hem weer naar je toe en geef hem een tikje op de plek waar de wijzer van 3 uur zou staan, daar waar de twee tins op elkaar aansluiten. Je kunt de kleine tin nu van de grote aftillen.



- ~ **Stap 3:**
Zet de grote shaker tin een beetje scheef op de kleine. Geef een tik op de grote tin zodat hij goed sluit en draai hem om.



- ~ **Stap 6:**
Double strain de cocktail in het glas.



72	Siropen & oleo saccharum
88	Cordials, shrubs & oxymels
91	Glycerieten, infusions & solutions
97	Thee
100	Flavoured waters
102	Dusts
103	Overige ingrediënten

MISE-EN-PLACE

SIROPEN & OLEO SACCHARUM

De twee basissiroopen:

1. Suikersiroop

INGREDIËNTEN

500 g kristalsuiker
250 ml water

- ~ Meng de suiker en het water in een pannetje en verwarm op middelhoog vuur. Laat het niet koken, want dan krijg je een andere smaak. Roer alles goed door totdat de suiker helemaal is opgelost.
- ~ Laat de siroop afkoelen.
- ~ Giet hem door een fijne zeef om eventuele onopgeloste suikerkristallen te verwijderen.
- ~ Bewaar de siroop in een schone, dichte glazen fles in de koelkast tot maximaal 3 maanden.

2. Gomsiroop

INGREDIËNTEN

25 g Arabische gom
500 g suiker
250 ml water

- ~ Meng de Arabische gom met de suiker in een pannetje, en schenk dan het water erbij. Verwarm op middelhoog vuur. Laat het niet koken, want dan krijg je een andere smaak. Roer alles goed door totdat de suiker en Arabische gom helemaal zijn opgelost.
- ~ Laat de siroop afkoelen.
- ~ Giet hem door een fijne zeef om eventuele onopgeloste suikerkristallen te verwijderen.
- ~ Bewaar de siroop in een schone, dichte glazen fles in de koelkast tot maximaal 3 maanden.

Ananassiroop

INGREDIËNTEN

1 kg kristalsuiker
500 ml water
600 g ananas, in blokjes

- ~ Meng de suiker, het water en de ananas in een pannetje en verwarm op middelhoog vuur. Laat het niet koken, want dan krijg je een andere smaak.
- ~ Roer alles goed door totdat de suiker helemaal is opgelost en duw een beetje op de stukjes ananas om het sap eruit te persen.
- ~ Laat de siroop afkoelen.
- ~ Giet hem door een fijne zeef om de stukjes ananas en eventuele onopgeloste suikerkristallen te verwijderen.
- ~ Bewaar de siroop in een schone, dichte glazen fles in de koelkast tot maximaal 3 maanden.

Als je de siroop met stukjes ananas nog 24 uur in de koelkast bewaart voordat je ze eruit zeeft, krijgt de siroop nog meer smaak.

Heb je een sapcentrifuge of slowjuicer?

Maak voor de lekkerste ananassiroop dan eerst ananassap van de verse (of bevroren) ananas en gebruik dit sap in plaats van water in mijn standaard suikersirooprecept.

Bananen-oleo saccharum

INGREDIËNTEN

1 kg bananen
ca. 600 g suiker

- ~ Pel de bananen en maak bananenbrood, gedroogde (spiced of gezouten) bananenchips of doe iets anders leuks met de bananen. Voor dit recept hebben we namelijk alleen de schillen nodig.
- ~ Snijd de harde uiteinden van de schillen af en gooi die weg. Snijd de rest van de schillen in kleine stukjes en weeg ze af. Afhankelijk van de grootte van je bananen houd je ongeveer 300 g bananenschillen over.
- ~ Leg de bananenschillen in een ziplockzakje. Mocht je een vacuumeermachine hebben, gebruik die dan. Daarmee gaat het nog sneller en makkelijker.
- ~ Voeg dubbel zoveel suiker toe als het gewicht van de schillen.
- ~ Knijp zo veel mogelijk lucht uit het ziplockzakje en sluit de zak goed.
- ~ Laat een dag op kamertemperatuur rusten. De suiker gaat nu hard aan het werk om het smakelijke en aromatische vocht uit de bananenschillen te onttrekken.
- ~ Mocht je na 24 uur nog suikerkristallen zien, dan kun je de laatste stukjes suiker oplossen door het ziplockzakje au bain-marie te verwarmen. Laat het niet koken. Pro-tip: Mocht je een sous-vide-apparaat hebben: verwarm 1 uur op 60 °C.
- ~ Giet door een fijne zeef om de bananenschillen te verwijderen.

BLUSH GIMLET

0.0 signature

METHODE

throw

GLAS

coupe

INGREDIËNTEN

30 ml Ish London
Botanical Spirit alcohol-
vrije gin
30 ml alcoholvrije rosé
30 ml spiced grapefruit-
cordial (zie pag. 88)

TER GARNERING

schijfje grapefruit

Wil je je een beetje uitsloven? Dan is dit een heel goede cocktail om te throwen. Wel eerst even boven de gootsteen of in de douche oefenen met water. Verder is Ish een merk met meerdere non-alcoholic spirits in hun assortiment. Ik vind het een prettig product om te gebruiken, maar het komt wel met een kleine tip: de makers van Ish hebben best wat bittere elementen in hun spirits gestopt zodat het alcoholvrije cocktails body geeft. Ben je niet zo'n fan van bitter, vervang hem dan door een ander merk.

- 1** Meng de alcoholvrije gin, rosé en spiced grapefruit-cordial in een kleine shaker tin.
- 2** Vul de shaker tin tot twee derde met ijsblokjes.
- 3** Zet een Julep strainer met de bolle kant naar boven op het ijs en houd hem met je wijsvinger op zijn plaats.
- 4** Giet nu de vloeistof door de Julep strainer in de grote shaker tin, terwijl je de afstand tussen de twee tins voorzichtig vergroot.
- 5** Schenk het vervolgens weer rustig terug in de kleine tin, dit keer zonder dat je de afstand vergroot.
- 6** Herhaal stap 4 en 5 totdat de shaker tins beide koud aanvoelen.
- 7** Strain de cocktail vervolgens uit in een voorgekoeld coupeglas.
- 8** Garneer met een schijfje grapefruit.





Fruity

STRAWBERONI

0.0 signature

METHODE

stir

GLAS

rocks

INGREDIËNTEN

30 ml Seedlip Grove 42
non-alcoholic spirit

30 ml alcoholvrij bitter
aperitief met cacao
(zie pag. 95)

30 ml alcoholvrije rode
vermouth met aardbei
(zie pag. 95)

TER GARNERING

met chocolade omhulde
aardbei

De Seedlip Grove 42 zorgt in deze fruitige Negroni-variant voor een citrustwist, terwijl de aardbei en cacao een fruitige zachtheid brengen. Hierdoor is de oorspronkelijk bittere cocktail zijn wilde haren wat kwijtgeraakt zonder zijn complexiteit te verliezen. Een heerlijke pre-dinner borrel of drankje voor tijdens een zondagse brunch.

- 1** Vul een mixing glas met ijsblokjes.
- 2** Schenk de Seedlip Grove 42, het bitter aperitief en vermouth erbij.
- 3** Stir alle ingrediënten totdat er vorst op de buitenkant van het mixing glas begint te vormen.
- 4** Vul een rocksglas met ijsblokjes of gebruik één groot ijsblok.
- 5** Strain de cocktail in het glas.
- 6** Garneer de cocktail met een met chocolade omhulde aardbei.

Enzoni (pag. 159), Strawberoni (hierboven) en Razz Aperio Fix (pag. 158)

VERDANT FENNEL

0.0 signature

METHODE

shake

GLAS

rocks

INGREDIËNTEN

45 ml strong brew
groene sencha-thee
15 ml gomsiroop
(zie pag. 72)
15 ml vers venkelsap
15 ml citroensap
45 ml mediterrane tonic

TER GARNERING

venkelgroen
en citroenpartje

Het venkelsap maak je het makkelijkst met een slow-juicer of sapcentrifuge. Na het juicen oxideert het venkelsap redelijk snel. Het wordt dan bruinig en verliest zijn frisse smaak. Wil je het sap vooraf klaarzetten, of ga je de cocktail voor meerdere mensen maken, bewaar het dan afgedekt in de koelkast. En vertraag het oxidatieproces een beetje door het venkelsap vast met het citroensap te mengen. Doe dit dan met een 1:1 verhouding, zodat je later 30 ml van het mengsel per cocktail kunt gebruiken. Verder gebruik ik voor deze cocktail zelf Fever-Tree Mediterranean Tonic. Heb je deze tonic niet voorradig, zoek dan naar een tonic met florale en kruidige tonen, zoals rozemarijn, tijm en citrus. Of varieer en kies een elderflower tonic, dat werkt ook lekker met dit recept.

- 1 Schenk de sencha-thee, het venkelsap, citroensap en de gomsiroop in een shaker tin.
- 2 Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 3 Strain de cocktail in een rocksglas gevuld met ijsblokjes.
- 4 Schenk de mediterrane tonic erbij en roer even kort door.
- 5 Garneer met het groen van de venkel en een citroenpartje.





Bold

NEW YORK SOUR

0.0 classic

METHODE

reverse dry shake

GLAS

rocks

INGREDIËNTEN

60 ml alcoholvrije whiskey

30 ml citroensap

15 ml suikersiroop (zie pag. 72)

1 dash aromatische bitters

1 eiwit

20 ml alcoholvrije rode wijn

TER GARNERING

citroenzest

De New York Sour is een variant op de welbekende Whiskey Sour. Het verschil zit hem in het gebruik van een rode wijn-float. En in deze alcoholvrije variant gebruiken we natuurlijk alcoholvrije wijn. Voor het beste resultaat kies ik zelf het liefst een beetje een full bodied wijn. En wil je de cocktail nou een leuke tweede twist geven, ga dan voor kersensiroop (zie pag. 80) in plaats van de normale suikersiroop.

- 1** Schenk de alcoholvrije whiskey, het citroensap, de suikersiroop en aromatische bitters in een shaker tin. Voeg het eiwit toe.
- 2** Vul de shaker tin met ijsblokjes en shake hard.
- 3** Open de cocktailshaker en strain de cocktail terug in de kleine shaker tin.
- 4** Zet de grote shaker tin weer op de kleine en shake een tweede keer. Je doet nu een reverse dry shake in een cocktailshaker zonder ijsblokjes.
- 5** Vul een rocksglas met ijsblokjes.
- 6** Open de cocktailshaker en schenk de cocktail uit in het glas.
- 7** Schenk vervolgens voorzichtig de alcoholvrije rode wijn boven op de cocktail en garneer met citroenzest.