

Isabel Boons

& The blend brothers

Fotografie Kris Vlegels

# *Drinks & Bites*

**VLOTTE HAPJES EN DRANKJES  
VOOR PARTIES & THEREAFTER**

# Inhoud

## VOORWOORD

## DE CHEMIE IN EEN COCKTAIL

- 9 WAT MAAKT EEN GOEDE COCKTAIL?
- 12 DE MAGISCHE FORMULE

## TOOLS

- 15 SHAKER
- 16 STRAINER
- 17 JIGGER
- 17 MENGGLAS
- 17 BARSPOON
- 18 MUDDLER
- 18 DUNSCHILLER, ZESTEUR
- 18 CITRUSPERS, JUICER, BLENDER
- 18 ESPUMAFLES OF SIFON
- 18 ANDERE HANDIGE TOOLS

## TECHNIEKEN

- 20 SHAKEN
- 20 DRY SHAKEN
- 21 STIRREN
- 21 SHAKEN VERSUS STIRREN
- 23 BULDEN
- 23 THROWN
- 24 MUDDLLEN
- 24 STRAINEN
- 25 DUBBELSTRAINEN

## LET'S GET STARTED

- 26 SPIRITS
- 26 LIKEUREN
- 27 VERMOUT
- 27 INFUSIES
- 28 SIROPEN
- 28 BITTERS
- 29 VERSE SAPPEN
- 29 BUBBELS, BIER EN MIXERS
- 30 IJS
- 30 GARNITUUR

## ONZE KLASSIEKERS

- 34 AMERICANO
- 36 JAPANESE WHISKY SOUR
- 38 NEGRONI (OP VAT)
- 40 SIDECAR
- 42 CAIPIRINHA

## VIBES

- 46 APERO
- 60 ON THE BEACH
- 74 SUNDAY BBQ
- 88 CASINO VIBES
- 102 AFTER DINNER
- 116 LATE NIGHT SNACK
- 130 ROOFTOPPARTY
- 144 AUTUMN SUNSET
- 158 BREAKFAST IN VEGAS ON...
- 172 HANGOVER CURES

## DANKWOORD

blend



Creaties van  
The blend brothers

---

isabel



Creaties van  
Isabel Boons



#### ISABEL BOONS

is de auteur van de reeks complete gidsen over gin-tonic, tequila & mezcal, vermout en rum. Daarnaast is ze zelf gebeten door het cocktailvirus en neemt ze thuis zelf geregeld plaats achter de bar.



#### THE BLEND BROTHERS

zijn twee Zeeuwse broers die met hun recepten op het punt staan de wereld te veroveren. Kamil als mixologist en Hendrik als chef. Met referenties als Oud Sluis, De Kromme Watergang, Pure-C, The Jane en Café d'Anvers vormen ze de perfecte tandem om dit boek te kruiden met een flink portie *groovy beats!*

# Don't wait for the perfect moment, take the moment and make it perfect

---

Isabel Boons & The blend brothers... Het zou de naam van een nieuwe popgroep kunnen zijn. Maar eerlijk toegegeven echt 'poppy' zijn we niet, noem ons liever rock-'n-roll met een stevige portie beats *on the side*. Een mix van eerder vrouwelijke finesse die wordt opgevangen door rauwe mannelijke puurheid. Een blend van een gepassioneerd thuismixer met een uitzonderlijke tandem uit Zeeland: Kamiel als mixologist en Hendrik als chef. Twee broers, gebeten door het vak en klaar om de wereld te veroveren.

Het resultaat van die samenwerking is een boek waarin we met z'n drieën uitzonderlijke drankjes combineren met fantastische bites en die samenbrengen in tien perfecte vibes of momenten. Dat alles net een tikkeltje toegankelijker dan The blend brothers gewoon zijn, maar met net dat ietsje meer dan jij gewoon bent.

*Drinks & Bites* is een boek vol inspiratie voor wanneer de inspiratie ontbreekt. Of je nu een stevig feestje wilt bouwen met vrienden of van een herfstige zonsondergang wilt genieten met een soulmate, wij zorgen voor de begeleidende food en drinks. *Easy to make, but oh so hard to resist!*

Isabel creëert vrij eenvoudige cocktails, Kamiel doet er een schepje bovenop met zijn eigenzinnige creaties en Hendrik blaast je omver met zijn hippe street/barfood. Combinaties die jij naar eigen inzicht kunt blenden, zolang je maar de cadans van onze beat volgt: een perfecte emulsie van eten, drinken en muziek.

Om te beginnen laten we je kennismaken met de chemie in onze cocktails, geven we je een spoedcursus shaken en pimpen we jouw barkast. Daarna gaan we op stap en nemen we je mee naar onze 10 vibes... Momenten of moods die je ongetwijfeld zult herkennen, en waarbij je je vanaf nu nooit meer zult afvragen: 'Wat serveer ik mijn gasten?' We geven je steeds de keuze uit 4 cocktails en 1 of 2 gerechtjes en vullen die aan met tal van leuke anekdotes. We zorgen met andere woorden voor de perfecte mix tussen drinks en bites.

Met dit boek hoef je niet langer te wachten op het perfecte moment, maar creëer je het zelf...

Isabel, Kamiel en Hendrik

## De chemie in een cocktail

Geboren in de schoot van Al Capone, opgegroeid in groezelige nachtclubs en volwassen geworden in het kielzog van de gastronomie... de cocktail. Het woord op zich herbergt al evenveel mysterie als het samenspel van de ingrediënten in het drankje. Eén ding is zeker: het mengen van verschillende ingrediënten ontstond uit dezelfde neiging die ons vandaag aanzet om nieuwe smaaksensaties te ontdekken. Zo mengden de oude Galliërs honing bij hun wijn, voegden zeelui allerlei plantenwortels bij hun rum en ontdekten de Britse bezetters in de tropen dat kinine, ofwel de voorloper van tonic, het ideale paar vormde met hun gin. Bijna iedere periode in de geschiedenis had haar eigen begeisterte zielen die geraffineerde mixen bedachten. En hoewel iedereen vandaag het woord 'cocktail' in de mond neemt, is de herkomst ervan nog steeds met mysteries omhuld. Sommigen beweren dat het zijn oorsprong vindt in het woord *cock-tailed*, een begrip waarmee men in de 18de eeuw naar een niet-raszuiver renpaard verwees. Anderen brengen het dan weer in verband met *coquetel*, een drankje dat gedronken werd door Franse officieren tijdens de Amerikaanse Onafhankelijkheidsoorlog. Het meest ravissante verhaal komt van een zekere Betsy Flanagan, een Ierse kroegbazin die de gekleurde veren van vechthanen gebruikte om haar drankjes op te smukken. Een Franse klant was zodanig onder de indruk dat hij het glas hief en riep: 'Vive le cocktail!' Wat de herkomst van het woord ook mag zijn, dat de cocktail velen genot schonk en schenkt, staat vast.

Over hoeveel ingrediënten dient een cocktail in feite te beschikken? Wel, men is het erover eens dat de mix minimaal drie elementen moet

bevatten. Bij twee ingrediënten spreken we van een *mixed drink* of mengdrankje. Toch is menig barman en mixologist het erover eens dat de voornaamste ingrediënten van een cocktail passie en respect zijn, ongeacht het aantal ingrediënten. Met andere woorden een gin-tonic die wordt geserveerd met ontzag voor het product en de nodige creativiteit, kan evengoed bestempeld worden als een cocktail. En aangezien alle drankjes in dit boek met veel hartstocht en originaliteit werden gecreëerd, zijn ze volgens ons stuk voor stuk de naam 'cocktail' waardig.



Vandaag staan we midden in een nieuwe cocktailrenaissance, eentje die we nog niet eerder in de geschiedenis meemaakten. *Move over* barman, hier komt de mixologist ofwel de sterrenchef van de drankjes. Zoals enkele jaren geleden het fenomeen hobbykok ontstond, zo staat vandaag de thuismixer aan de vooravond van zijn grote doorbraak. Iets wat wij alleen maar kunnen toejuichen, want cocktails bieden eindeloze mogelijkheden op het gebied van smaken en texturen. De wereld van de cocktails is een uiterst boeiende wereld waarin de



creativiteit van de mixer de hoofdrol speelt. Net zoals een goed gerecht moet ook een cocktail perfect in balans zijn. Om dat evenwicht te vinden, is het nodig dat we de cocktail volledig ontleden. Laten we met andere woorden even stilstaan bij de chemie in ons glas.

#### WAT MAAKT EEN GOEDE COCKTAIL?

Het vergt heel wat ervaring en *skills* om een perfecte en innovatieve cocktail te creëren. Toch is het voor een thuismixer niet onmogelijk om een drankje met de nodige *starquality* te serveren. Uiteraard kun je net zolang mengen en proeven tot je de juiste smaak te pakken hebt, maar geloof ons: zonder enige basiskennis zou dat weleens heel lang kunnen duren. Vandaar het belang om even stil te staan bij de chemie in een cocktail. Geoefende mixologen componeren hun cocktails met enkele allesbepalende bouwstenen: alcohol,

zoet, bitter, zuur en in mindere mate zout. Iedereen herkent die primaire smaken, maar het is de complexe relatie ertussen die de hoofdrol speelt in het zoeken en vinden van de juiste smaakbalans.

#### ZUUR

Het gebruik van ‘alcohol plus zuur’ gaat terug tot de 18de-eeuwse punch, een mengsel van alcohol, water, limoen, suiker en nog enkele andere ingrediënten. Het voornaamste zuur in cocktails komt bijna altijd van citrusfruit: citroen, limoen, pompelmoes, grapefruit, sinaasappel, mandarijn, clementine en andere iets exotischere vruchten zoals pomelo, yuzu, ugli, mineola, kumquat en bergamot. Veelvoorkomende alternatieven die ook kunnen zorgen voor die zure *touch* in een drankje zijn appelen, peren, bessen, kersen, passievruchten, tomaten en ananas. Let wel: sommige bevatten meer suiker dan andere en dat zorgt uiteraard voor een zoetere eindsmaak. Van welk ingrediënt het zuur in een drankje ook afkomstig

---

# Klassiekers

---



Sommige van de beste cocktails werden meer dan een eeuw geleden gecreëerd. Ze overleefden de Drooglegging en werden ontelbare keren aangepast. Toch zijn ze nog steeds de basis voor menig bartender en mixologist. Ze kenmerken zich door eenvoud en stijl en vormen een onuitputtelijke inspiratiebron. De hedendaagse cocktailrenaissance had er ongetwijfeld totaal anders uitgezien zonder deze klassiekers. Wij maakten een selectie van onze vijf ultieme klassiekers. Uiteraard gaven we er een eigen twist aan.





# Americano

Deze cocktail werd voor het eerst geserveerd in de bar van bedenker Gaspare Campari, Café Campari, in de jaren 1860.

De cocktail werd oorspronkelijk 'Milano-Torino' genoemd vanwege de ingrediënten: Campari komt uit Milaan en Cinzano Vermouth uit Turijn.

Het verhaal doet de ronde dat het de Italianen vroeg in de 20ste eeuw opviel dat vooral Amerikanen de cocktail waardeerden. Als eerbetoon noemden zij het drankje Americano. Geloofwaardiger is dat de naam een woordspeling is op 'amaro', het Italiaans voor bitter.

Het klassieke recept maakt gebruik van spuitwater, wij vervangen het spuitwater door gemberbier en tonic. Daarmee hebben we deze oerklassieker iets toegankelijker gemaakt.



INGREDIËNTEN
50 ml Carpano Antica Formula Vermouth
25 ml Campari
25 ml gemberbier
40 ml tonic
2 dashes angostura bitters

## AFWERKING

Grote ijsblokken: vries 1 liter warm water in (dat geeft helderder ijs) in een plastic doos gedurende een nacht. Haal uit de doos en hak met behulp van een ijspriem in grote ijsblokken.

## BEREIDING

Doe alle ingrediënten in een groot wijnglas of coppaglas, roer eenmaal door met een barspoon en serveer.





# Pizza tuna, wasabi, zeegroentjes

## INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 4 vierkante plakjes bladerdeeg
- 100 g zelfgemaakte mayonaise
- 1 eetlepel wasabipasta
- zeste van limoen
- 1 blad rode shiso\* / alternatief: 1 blad zuring

## AFWERKING

- 1 minikomkommer
- 20 g zeekraal
- 20 g zeemelde
- 20 g lamsoor
- 100 g tonijn in plakken

## ZOETZURE MARINADE

- 200 g witte wijnazijn
- 100 g suiker
- 1 theelepel korianderzaad
- 1 theelepel venkelzaad

## BEREIDING

Doe alle ingrediënten voor de zoetzure marinade in een pan, kook op en laat afkoelen. Snijd plakjes van 0,5 centimeter dik van de minikomkommer en leg ze in de marinade. Zet in de koelkast en laat minimaal 3 uur marineren. Laat vervolgens de plakken bladerdeeg kort ontdooien en steek er met een ronde steekvorm van ongeveer 8 centimeter diameter cirkels uit. Bak af op 200 °C gedurende 8 tot 10 minuten. Maak de mayonaise aan met de wasabipasta en de zeste van limoen. Bewaar de mayonaise in een spuitzakje.

Beleg het bladerdeeg met het rodeshisoblad of zuringblad en de wasabimayonaise. Leg daarop de tonijn en kruid af met peper, zout en enkele druppels limoensap. Vervolledig met de zeekraal, de zeemelde, het lamsoor en de gemarineerde minikomkommer.

*\* Rode shiso is een Aziatische plant die veelvuldig in diezelfde keuken wordt gebruikt. De smaak heeft iets van komijn, hoewel je ze toch niet helemaal met elkaar kunt vergelijken.*

MET SPECIALE DANK AAN

*www.apssupply.be*

*www.superbar.be*

*www.horecatotaal.be*

*www.bermanwines.com*

**WWW.LANNOO.COM**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

TEKST

Isabel Boons - **f** Copywriter-Tekstschrijver Isabel Boons

RECEPTEN

Isabel Boons, Hendrik & Kamiel Buysse - *www.blendbrothers.nl* | *www.blendbrothers.be*

FOTOGRAFIE

Kris Vlegels

GRAFISCHE VORMGEVING

Grietje Uytendhouwen en Liesbet Van Cauteren

ALS U OPMERKINGEN OF VRAGEN HEEFT,  
DAN KUNT U CONTACT NEMEN MET ONZE REDACTIE:  
*redactielifestyle@lannoo.com*

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2016

D/2016/45/480 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 3600 7

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.