

Opgedragen aan verre vrienden.
En aan Jodi Morrison, die me leerde een martini te bestellen.



Oorspronkelijke uitgever
© HarperCollinsPublishers 2020
Oorspronkelijke titel
© *Winter Warmers*
Tekst Jassy Davis
Illustraties Sarah Ferone
Vormgeving Jacqui Caulton

Nederlandstalige uitgave
© 2021 Good Cook
's-Gravelandseweg 8
1211 BR Hilversum
www.goodcook.nl

Vertaling: Roselle de Jong
Redactie: Charlot van Scheijen, Trijnie Duut
en Maria Koskamp
Productie: Wouter Eertink

ISBN 978 94 6143 262 9
NUR 447



Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

DISCLAIMER:

De uitgever verzoekt iedereen dringend om verantwoord met alcohol om te gaan.

Dit boek bevat recepten waarin rauwe eieren worden gebruikt. Het consumeren van rauwe eieren kan voedselvergiftiging veroorzaken. Mensen met aandoeningen aan het immuunsysteem, zwangere vrouwen en ouderen moeten hier voorzichtig mee zijn. Zorg ervoor dat de eieren vers zijn en voldoen aan alle veiligheidseisen.

Inhoud

Inleiding	5
De cocktailkit	6
Shakevaardigheden	10
Eenvoudige siropen	12
Maak je eigen verwarmende likeuren	15
De recepten	19
Register	142
Dankwoord	144



Shakevaardigheden



Het mixen van drankjes is een kunst en een wetenschap. Je kunt er heel nerdy over doen, cocktailbars doen dat vaak, en onderzoeken wat de juiste mate van verdunning is, exact de juiste temperatuur van een drankje, wat de beste shaketechnieken zijn en zelfs de perfecte maat ijsblokjes. Als bartender thuis kun je eventueel diep in de cocktailwetenschap duiken en zoveel flair toevoegen als je wilt – denk aan Tom Cruise in *Cocktail*. Maar begin bij de basis: schudden en roeren. Heb je het *shaken* en *stirren* eenmaal onder de knie, dan kun je verder experimenteren.

SHAKEN OK STIKKED?

De snelste manier om een cocktail te koelen en mengen is door te shaken. Cocktails die geschud zijn, kunnen schuimen en troebel zijn en dat is niet altijd gewenst. Een eenvoudige richtlijn is dat je de cocktail shaket als hij fruit, eieren of zuivel bevat. Als hij alleen uit drank bestaat, roer je hem. Er zijn uitzonderingen op deze regel (Vesper martini, ik heb het over jou) maar over het algemeen geldt dit voor de meeste cocktails. En als je bang bent dat het ijs je cocktail verdunt: maak je geen zorgen. Een klein beetje verdunning is precies wat je nodig hebt, vooral bij geroerde cocktails.

HOE JE KOEKT

Geroerde cocktails, zoals martini's en Sazeracs, moeten helder en fris zijn, met een zijdezachte textuur. Zet het mengglas en het glas waarin je de cocktail opdient in de vriezer. Vul het mengglas voor de helft of twee derde met ijsblokjes, schenk de ingrediënten erbij en roer met een barlepel. Je houdt de barlepel vast tussen je duim, wijs- en middelvinger, met het steeltje van de lepel tussen je wijs- en middelvinger in. Zet de lepel op de bodem van het glas en roer door de lepel met je pols rond te draaien. De lepel draait dan tussen je vingers. Houd de lepel in beweging en roer ongeveer 30 seconden voor je de cocktail in het gekoelde glas schenkt.

HOE JE SCHUDT

Het shaken koelt, mengt en verdunt de cocktail niet alleen – het zorgt ook voor extra lucht. Het voegt luchtbelletjes toe die het drankje textuur geven. Het eerste slokje van een geschudde cocktail moet levendig en sprankelend zijn. Schenk de ingrediënten in je shaker en voeg ijs toe. De hoeveelheid ijs is afhankelijk van hoe groot de ijsklontjes zijn. Een paar heel grote klontjes of een handje kleinere is meestal genoeg. Er is een theorie dat grotere ijsklontjes voor kleinere luchtbelletjes zouden zorgen, waardoor je een fijnere textuur krijgt, maar het nadeel is dat je drankje langer moet schudden voor het koud en verdund is. Welke ijsblokjes je ook kiest: als je ze hebt toegevoegd, moet je je shaker afsluiten (heel belangrijk) en goed schudden – 15 tot 30 seconden is genoeg. Zeef je cocktail in een koud glas en dien op.

DRY EN REVERSE DRY

Voor het shaken van cocktails die eiwit bevatten, zijn er nog twee technieken: *dry* en *reverse dry*. Bij *dry* shaken schud je alle cocktail ingrediënten door elkaar, inclusief het eiwit, tot het drankje schuimt. Dan voeg je ijs toe en schud je nog een keer om de cocktail te koelen. *Reverse dry* houdt in dat je alle ingrediënten, behalve het eiwit, met het ijs schudt, de cocktail eruit schenkt en het ijs weggooit. Schenk dan het drankje terug in de shaker en voeg het eiwit toe. Schud de cocktail nog een keer om het eiwit op te schuimen en schenk het drankje door een zeef in een cocktailglas. Bij een *reverse dry* ontstaan grotere luchtbelletjes in het eiwit en krijg je een luchtiger, indrukwekkend schuim. Een *dry* shake zorgt voor kleinere luchtbelletjes en een gladder schuim. De keus is aan jou. Momenteel houd ik meer van *reverse dry* shakes maar wie weet verander ik over een paar jaar van mening en ontken ik dat ik ooit iets heb *gereverse-dry-shaked*.



Espressomartini met pumpkin spice

Het *pumpkin spice*-seizoen begint op 1 september (en niet daarvoor, hoewel koffieverkopers daar anders over denken) en markeert het einde van de zomer en het begin van de herfst. De teenslippers kunnen in de kast en warme truien en wandelschoenen komen tevoorschijn. Het weer trekt zich daar niet altijd iets van aan, dus soms moet je een frissere, koudere versie van de klassieke *pumpkin spice* latte zoeken en deze Espressomartini is wat je dan nodig hebt. De Espressomartini is in de vroege jaren tachtig uitgevonden door Dick Bradsell, die toen barman was in de *Soho Brasserie* in Londen. Deze herfstversie bevat een scheutje *pumpkin spice*, met de originele mix van wodka, koffielikeur en espresso. Het beroemde schuimkraagje krijg je met versgezette espresso en flink schudden.

22 ml Pumpkin spice-siroop (zie pag. 13)
45 ml vanillewodka
35 ml versgezette espresso
22 ml Kahlua
versgeraspte nootmuskaat, als garnering

BEKEIDING

Maak de Pumpkin spice-siroop volgens het recept op pagina 13. Zet minstens 30 minuten van tevoren een martiniglas in de vriezer of vul het glas met ijs en laat het een paar minuten afkoelen. Schenk alle ingrediënten in de shaker, voeg een handvol ijs toe en schud ongeveer 30 seconden goed door elkaar. Zeef de cocktail in het koude glas, rasp er wat nootmuskaat over en dien op.



Warme cider met chai-specerijen

Als de nachten langer en donkerder worden, breekt het seizoen van vreugdevuren en vuurwerk aan. Of het nu Diwali, Kerstmis of Oudjaar is: er is altijd wel een gelegenheid voor deze cocktail. Natuurlijk betekent buiten in de kou naar het vuurwerk kijken dat je jezelf warm moet zien te houden. Een muts, handschoenen en een glas warme cider zijn voor mij een perfecte combinatie.

Voor 8

150 ml Rietsuikersiroop

(zie pag. 12)

1 kaneelstokje

6 kruidnagels

1 steranijs

1 tl korianderzaad

6 kardemompeulen

1 tl zwarte peperkorrels

1,5 liter medium dry cider

sap van 1 citroen

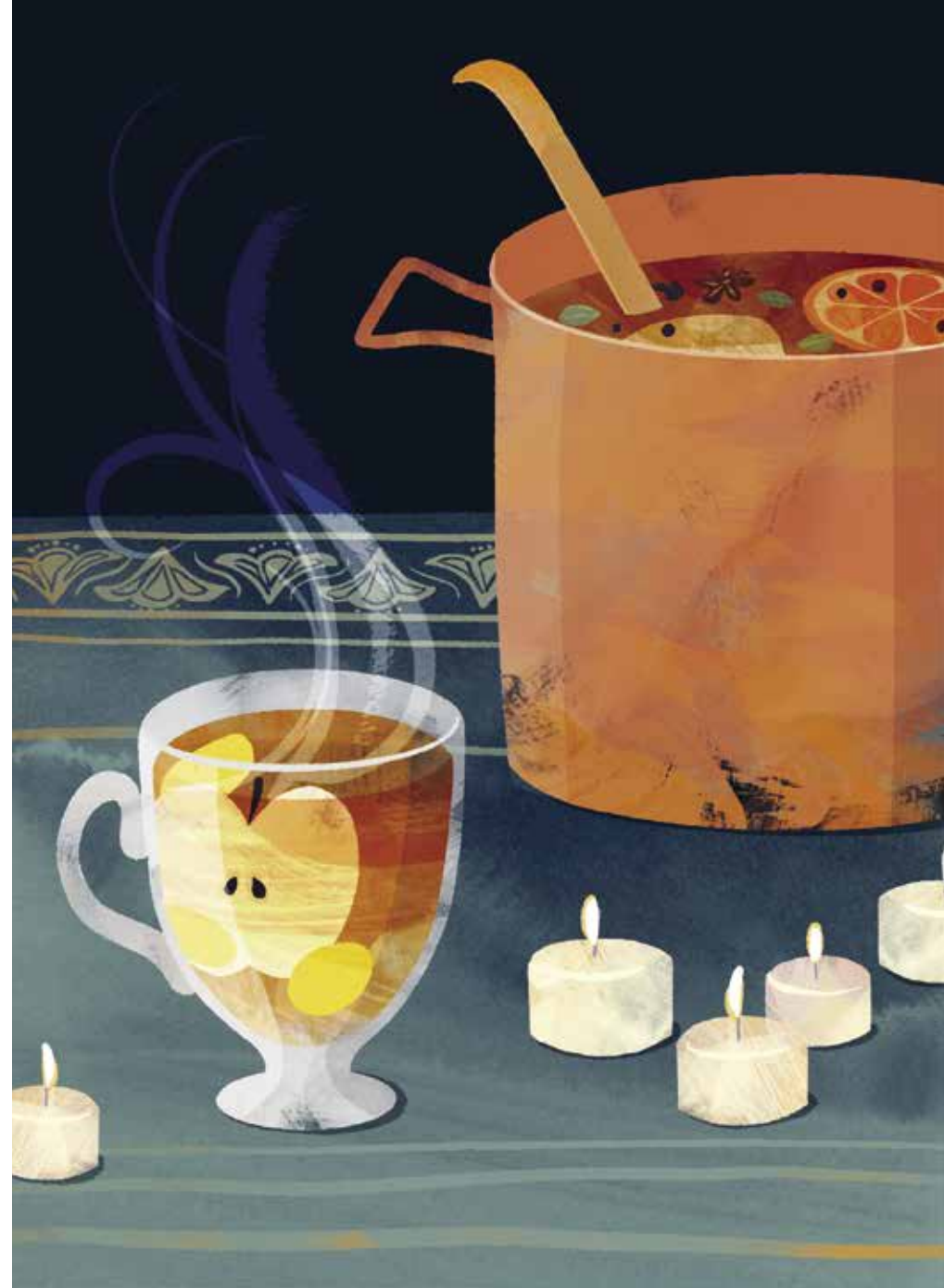
4 cm verse gember

1 appel, klokhuis verwijderd,
in plakjes

BEKEIDING

Maak de Rietsuikersiroop volgens het recept op pagina 12.

Zet een grote pan op matig vuur en voeg het kaneelstokje, de kruidnagels, steranijs, het korianderzaad, de kardemompeulen en peperkorrels toe. Rooster de specerijen al roerend 2 tot 3 minuten tot ze gaan geuren. Schenk de medium *dry* cider, het citroensap en de siroop erbij. Snijd de gember in plakjes en voeg die ook toe. Warm de cider op tot hij stoomt. Draai dan het vuur laag, leg het deksel op de pan en warm 15 minuten zachtjes op om de smaken goed te laten intrekken. Leg de plakjes appels in hittebestendige glazen of bekers. Schep de warme cider erin, laat hierbij de specerijen in de pan achter, en dien op.



Hot buttered bacon-bourbon met ahornsiroop

Alles wordt beter als je er 'hot buttered' voor zet, en dat geldt vooral voor drankjes. Hot buttered rum is de klassieker: een stevig en kruidig drankje dat zijdezacht wordt van de zoete boter die erdoor wordt geklopt (op pagina 110 staat het traditionele recept voor Hot buttered rum). Maar je kunt aan meer dan alleen rum boter toevoegen: denk bijvoorbeeld aan gin, whisky, cognac en calvados. Na wat experimenteren ben ik beland bij baconbourbon als favoriete drankje voor de *hot butter*-behandeling. Don Lee van *PDT* in New York was de eerste die baconvet met bourbon combineerde, met als resultaat een vol, rokerig drankje met een vleugje hartig zout. De combinatie met ahornboter leek me logisch, vooral voor lange, donkere winteravonden.

VOOR DE BACONBOURBON:

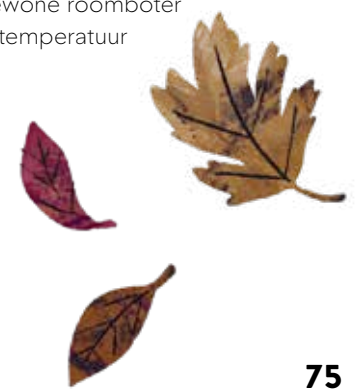
6 plakjes gerookt en geregen bacon met een dikke laag vet of ontbijtspek
350 ml bourbon

VOOR DE AHORNBOTER:

125 g gezouten roomboter (of gewone roomboter en een snufje zout), op kamertemperatuur
75 ml ahornsiroop
55 g donkere basterdsuiker
½ tl kaneel
½ tl gemalen piment
¼ tl gemalen kruidnagel
geraspte nootmuskaat

OPDIENEN:

Kokend water



Brandy Alexander

Alexandercocktails werden oorspronkelijk met gin gemaakt, maar in de jaren dertig verving een slimmerik de jeneverbes door een shot cognac en waren kroegtijgers in heel Amerika meteen verkocht. De ginversie werd naar de geschiedenisboeken verwezen en sindsdien staat de Alexander met cognac over de hele wereld op het menu. Dit is de perfecte dessertcocktail: een volle, romige mix met een subtiele chocoladesmaak die wordt benadrukt door wat nootmuskaat en kaneel. Die maken de cocktail nog voller en geven er iets heerlijk winters aan. Een ander belangrijk ingrediënt van de Brandy Alexander is sterke armen: hij moet flink geshaket worden. In zijn cocktailboek uit 1937, *Famous New Orleans Drinks and How To Mix 'Em*, schrijft Stanley Arthur bij zijn recept voor Brandy Alexander: 'Cocktails die eiwit of slagroom bevatten, moeten krachtig en lang geschud worden. Schud, broer, schud, en dan nog wat langer om het af te leren.' Shake lang genoeg en je krijgt, in Arthurs woorden, een drankje dat 'zo zacht is als room en zo delicaat als dauw'.

45 ml cognac

30 ml donkere crème de cacao

30 ml slagroom

15 ml eiwit

versgeraspte nootmuskaat en kaneel, als garnering

BEKEIDING

Zet 30 minuten van tevoren een coupeglas in de vriezer of vul het glas met ijs en laat het een paar minuten afkoelen. Schenk de cognac, donkere crème de cacao, slagroom en het eiwit in een shaker, voeg een handvol ijs toe en schud heel goed. Schenk de cocktail door een zeefje in het koude glas, garneer met wat versgeraspte nootmuskaat en een klein snufje kaneel en dien op.





Warme Aperol spritz

Als je op een kerstmarkt in Duitsland of Noord-Italië bent en iets ruikt dat tropischer is dan de glühwein met kaneel die er vaak wordt geschonken, is er waarschijnlijk een stalletje dat warme *Aperol spritz* verkoopt. Deze warme wijn is de winterse versie van de zomerse *spritz*, vol sappige fruitsmaken dankzij de mix van mangosiroop (die te vinden is in webshops of gespecialiseerde winkels), appelsap en verse sinaasappel. Perfect om tijdens een winterwandeling te drinken of om op te dienen bij een feestje als je iets lichters en frissers wilt dan de gewone glühwein.

VOOR 8

1 sinaasappel
200 ml Aperol
750 ml witte wijn, zoals een droge riesling
300 ml appelsap
75 ml mangosiroop

BEKEIDING

Snijd de sinaasappel in schijfjes en voeg deze toe aan een grote pan. Schenk de *Aperol*, witte wijn, het appelsap en de mangosiroop erbij. Zet de pan op matig hoog vuur en warm op tot het drankje stomend heet is. Draai het vuur laag, leg het deksel op de pan en warm 10 tot 15 minuten zachtjes op, zodat de smaken zich kunnen vermengen. Schep de warme *Aperol spritz* in hittebestendige bekers of glazen en dien op.





Il bombardino

Er waren eens vier skiërs die op een berg in Italië in een sneeuwstorm terechtkwamen, maar gelukkig was er een knusse skihut vlakbij. Nog beter: de eigenaar was heel goed in het mixen van drankjes. Dus toen ze de hut binnenkwamen, nat en verlept, ging hij aan het werk. Hij warmde een pan zabaglione en whisky op, schonk het mengsel in espressokopjes en maakte het af met flink wat opgeklopte slagroom. De rillende skiërs kwamen eropaf en toen de eerste skiër een slokje had genomen, sloeg hij op tafel en riep hij uit: 'Accidenti! È una bomba!' ('Verdomme! Dat is een bom!') En dat is waar de Bombardino zijn naam van heeft gekregen. Door de jaren heen is het een mengsel van eierlikeur, cognac en slagroom geworden en er is ook een variatie die een shot espresso bevat – de Calimero – voor skiërs die een drankje willen dat opwarmt én opwekt.

Voor 4

200 ml advocaat

45 ml cognac

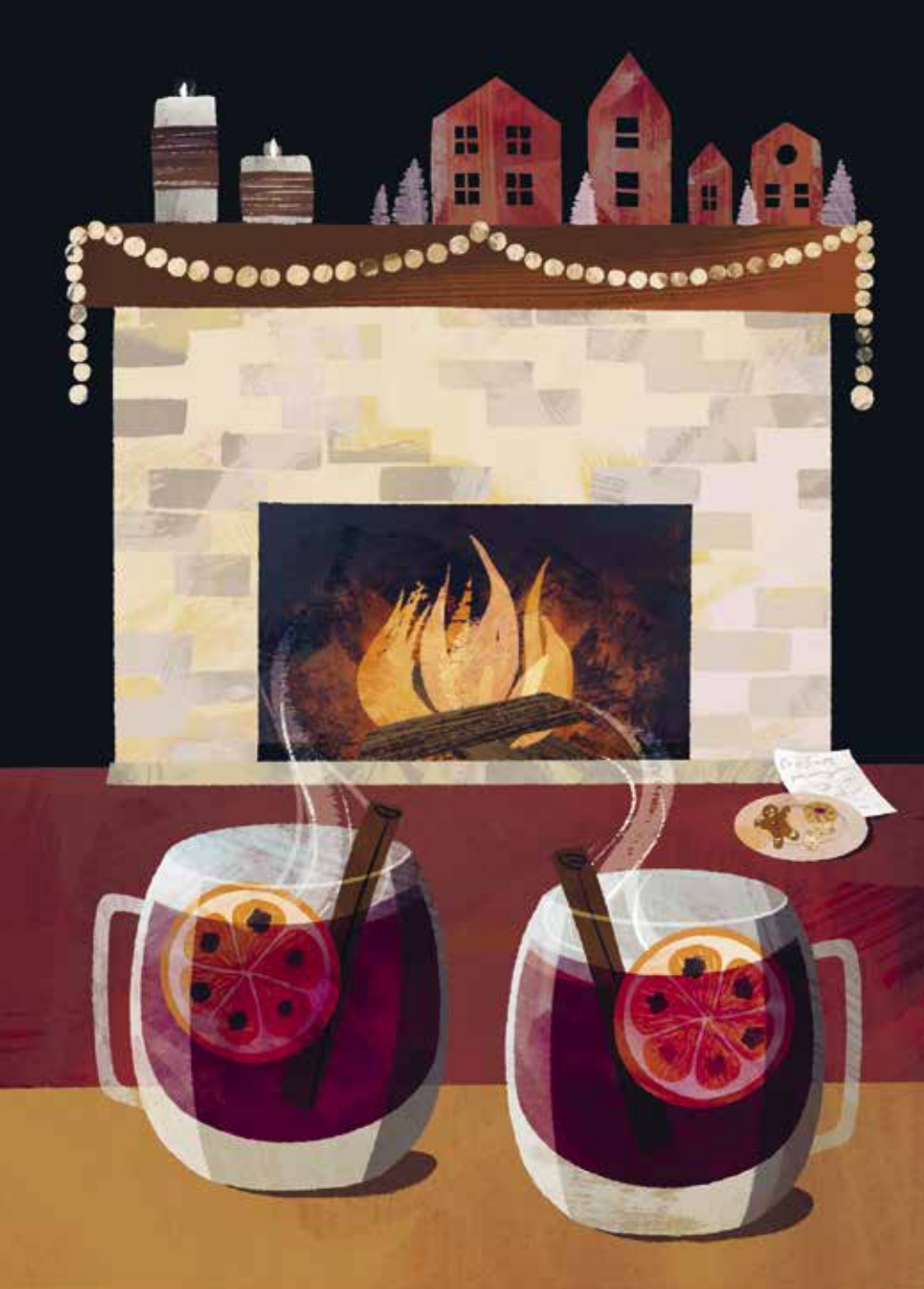
80 ml verse espresso (eventueel)

opgeklopte slagroom (of slagroom uit een spuitbus) en cacao, voor eroverheen

BEREIDING

Schenk de advocaat en cognac in een pannetje en warm al roerend een paar minuten op laag vuur op tot het mengsel stoomt. Verdeel het over vier espressokopjes. Schenk eventueel een shot espresso in elk kopje – dit blijft op de advocaat drijven. Maak af met een toef slagroom, bestrooi met wat cacao en dien op.





Warme sloe gin

Kleverig en zoet: sloe gin (of sleepruimengin) is een winterfavoriet. Ik heb het vaak gedronken met ijs, koud en stroperig, of met spuitwater en limoen gemixt in een longdrink, maar het was nooit in me opgekomen om het warm te drinken. En toen schonk gin-distilleerder *Sipsmith* plots een nieuwe cocktail op de Londense kerstmarkten: Warme sloe gin. Ze warmden sloe gin op met appelsap en handvol specerijen en een klassiek kerstdrankje was geboren. Dit is mijn versie, die ook wat citroensap bevat om het zoete en de kruidnagels en kaneel in balans te brengen. Je kunt ook experimenteren met andere specerijen: steranijs, kardemom, vanille en gember zijn er allemaal erg lekker in.

22 ml sloe gin (uit de winkel of zelfgemaakt, zie pag. 16)

250 ml appelsap

1 el citroensap

2 kruidnagels

1 schijfje sinaasappel

1 kaneelstokje

BEKEIDING

Schenk de sloe gin, het appelsap en citroensap in een pannetje. Steek de kruidnagels in het schijfje sinaasappel en voeg het met de kaneel toe aan de pan. Zet deze op matig vuur, leg het deksel erop en warm langzaam op, roer af en toe, tot het drankje stomend heet is. Schenk in een hittebestendig glas of hittebestendige beker en dien op.





After midnight

Twee dingen zijn belangrijk als het gaat om oudjaarscocktails: ze moeten bruisen en ze moeten eenvoudig te maken zijn. Niemand wil druk bezig zijn achter de bar als het 12 uur is. Vooral niet als er gedanst, gekust en gezongen wordt. Deze winterse versie van een Kir royal is perfect voor een oudjaarsfeestje: in een paar seconden gemaakt, vol smaak en lekker luxe. Voor een extra kick kun je er een eetlepel cognac aan toevoegen maar alleen als je denkt dat je feestje een extra duwtje in de rug nodig heeft.

1 el crème de figue
2 scheutjes Angostura bitters
gekoelde brut champagne, om mee aan te vullen

BEKEIDING

Schenk de crème de figue in een flûteglas. Voeg de *Angostura bitters* toe en vul aan met de koude champagne.

