

Cocktails

1.1 Limocello

Er zijn twee variaties te maken in limoncello, ze zullen hier beiden worden toegelicht.

Ingrediënten

Variatie #1

- 1 liter pure alcohol (96%)
- 15-20 citroenen
- 600 gram suiker
- 1,2 liter water

Variatie #2

- 0,75 liter wodka
- 6 citroenen
- 225 gram suiker
- 4,5 dl bronwater

Instructie

1. Was de citroenen goed en droog ze af
2. Schil de citroenen zo dun mogelijk en probeer geen witte velletjes mee te schillen.
3. Doe de citroenschillen in een weckpot en schenk de alcohol erbij
4. Dek de pot af en zet deze 15 tot 20 dagen op een donkere koele plek
5. Na 15 tot 20 dagen breng je een pannetje suiker en water al roerende aan de kook. Haal het pannetje van het vuur, dek af en laat afkoelen.
6. Voeg het afgekoelde suikerwater vervolgens toe aan het mengsel van citroenschillen en alcohol.
7. Zeef het geheel en schenk de limoncello in een (gesteriliseerde) fles of flessen en sluit deze af. Zet de flessen op een koele donkere plek. Na een week is je limoncello klaar!
8. Serveer de limoncello koud uit de koelkast of ijskoud uit de vriezer.

Tipssss

- De witte schilletjes van de citroen zullen de limoncello bitter maken.
- Je mag de limoncello ook 2 weken op smaak laten komen in de fles, in plaats van 1 week
- Steriliseren van flessen kan door ze 15 minuten te koken en vervolgens omgekeerd op een schone theedoek af te laten koelen.

1.2 Baileys

Ingredienten:

- 250 ml vloeibare slagroom (niet zo'n spuitbus, maar een bekertje)
 - 1 blikje gecondenseerde melk
 - 1 eetlepel oplos-espresso
 - 1/2 theelepel vanille extract
 - 1 eetlepel cacao-poeder
 - 1 eetlepel water
 - 200-250 ml whiskey
1. Doe de slagroom en de gecondenseerde melk met het vanille extract in een grote kom en roer alles goed los met een garde.
 2. Meng in een apart bakje de oplos-espresso (je kan ook 2 kleine zakjes instant-espresso van Nescafé gebruiken) met het cacao-poeder en een klein beetje water tot een papje zonder klontjes.
 3. Ik heb eerst 200 ml en de helft van het espressopapje toegevoegd aan het slagroommengsel (goed doorroeren met een garde) en toen geproefd of het lekker was.
 4. En dan naar smaak kijken of er misschien nog wat meer whiskey bij moet of ook nog wat espresso/cacao. Gewoon totdat het lekker is!
 5. Ik kwam uit op ongeveer 250 ml whiskey en bijna alle espressoprut.
 6. Giet in een mooie (goed omgespoelde) weckfles en bewaar in de koelkast.

1.3 Ameretto

Ingrediënten

250 ml Water

90 gram bruine Basterdsuiker

2 eetlepels Amandeextract

2 theelepels Vanille extract

500 ml Wodka (Vodka)

Bereidingswijze

Doe en water en de suiker in een kookpan en breng het mengsel aan de kook.

Roer even en zorg ervoor dat de suiker opgelost is.

Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.

Voeg het vanille-, amandeextract en de vodka toe.

Roer goed door en doe de amaretto met behulp van een flessentrechter in een leuke fles.

Laat de amaretto een weekje trekken op een koele en donkere plaats en genieten maar.

1.4 Sambuca

Ingrediënten

- 600ml witte rum
- 200gr suiker
- 1tl venkelzaad
- 1tl korianderzaad
- 1tl anijszaadjes

Instructie

1. Doe in een lege en schone fles de suiker, samen met de venkelzaadjes, de korianderzaadjes en de anijszaadjes.
2. Giet de rum erover en sluit de fles af.
3. Bewaar de fles donker, maar niet in de koelkast. Schud de fles elke dag even, zodat alles zich goed mengt.

~4 weken later~

4. Filter na het rijpen de drank met een kaasdoek of een koffiefilter.
5. Voor een mooie KOers blauwe kleur, wordt er wat blauwe kleurstof toegevoegd. Nu heb je Bluebucca gemaakt 😊

Tipssss

- 4 weken een lange tijd om te wachten. Op het moment dat alle suiker is opgelost en de smaken in de rum zijn getrokken, is het al mogelijk om de sambuca te filteren!

Non alcoholic

1.5 Ijskoffie

Er zijn verschillende soorten ijskoffie recepten.

Versie 1

Ingredienten:

- Dubbele espresso (afgekoeld)
- Ijsklontjes
- 1 tl suiker
- Flinke scheut (amandel) melk
- Eventueel extra smaakje vanille of caramel aroma.

Vul een glas voor driekwart met ijskoffie. Voeg een schepje suiker toe. Giet nu de espresso toe. Voeg vervolgens (amandel) melk toe, totdat je glas goed vol zit. Klaar.

Versie 2

- 1 kopje espresso
- 2 bolletjes vanille ijs
- 100 ml volle melk
- 30 ml slagroom
- Eventueel: karamelsaus

Zet eerst een kop espresso. Laat de koffie afkoelen en zet hem daarna nog even in de koelkast. Giet vervolgens de melk, de karamelsaus en het vanille ijs in een groot glas. Voeg daarna de koude koffie toe. Om het af te maken klop de slagroom half stijf en schep dit bovenop de koffie. Tijd om te genieten.

1.6 Citroen lemonade

Ingredienten:

600ml water

100ml suiker

180ml citroensap

Bereidingswijze:

Doe 100 ml water in een steelpannetje en zet dit het vuur. Voeg dan 100 ml suiker toe en zorg er al roerende voor dat de suiker volledig oplost in het water.

Laat het suikerwater vervolgens volledig afkoelen.

Neem een ruime karaf of afsluitbare fles en doe hierin het suikerwater, de rest van het water en het citroensap. Meng dit door elkaar en koel de citroenlimonade in de koelkast.

Serveer naar smaak met extra schijfjes citroen en ijsblokjes. Proost!

1.7 Perzik icetea

Voor 3 tot 4 liter ijsthee

Ingrediënten

- 200 gram suiker
- 250 milliliter water
- ½ citroen
- 4 wilde perziken in plakjes gesneden
- 3,5 liter gekookt water
- 3 zakjes thee (Engelse Melange)
- Ijsblokjes

Instructie

1. Breng 200 gram suiker met 250 milliliter water, sap van ½ citroen en plakjes perzik aan de kook.
2. Als het mengsel kookt, draai het vuur zachter en laat 2 tot 3 minuten pruttelen totdat de suiker is gesmolten.
3. Zet het vuur uit en laat de siroop 30 minuten afkoelen.
4. Kook intussen het water
5. Giet het water in een kan en hang de theezakjes er 5 minuten in.
6. Voeg ongeveer 10 eetlepels siroop toe per liter gekookte thee.
7. Zet de ijsthee in de koelkast
8. Als de ijsthee is afgekoeld, is hij klaar om geserveerd te worden. Doe in een groot glas een flinke hoeveelheid ijsblokjes. Giet de ijsthee erbij met eventueel wat extra plakjes perzik of citroen.

Tipssss

- Er kan ook een kleinere hoeveelheid ice tea gemaakt worden. De siroop blijft na het maken ongeveer 5 dagen houdbaar in een weckpot in de koelkast.
- In plaats van wilde perziken kunnen er ook normale perziken gebruikt worden.
- Naast Engelse Melange kan er ook gekozen worden voor een andere theesoort.

1.8 Groene icetea

Voor het maken van 3L groene ijsthee

Ingrediënten

- 3L water
- 3 citroenen
- 2cm verse gember
- 2 theezakjes groene thee
- 2 eetlepels honing
- Paar takjes munt
- Eventueel ijsblokjes

Instructie

1. Breng 3L water aan de kook en zet er groene thee van.
2. Rasp de schil van anderhalve citroen. Schil de gember en rasp het fijn. Roer de citroenrasp en de gember door de hete thee.
3. Laat de thee afkoelen tot het lauw is.
4. Pers het sap van anderhalve citroen en roer het samen met 2 eetlepels honing door de ijsthee.
5. Doe een paar takjes munt bij de ijsthee.
6. Zet de groene ijsthee in de koelkast en laat hem afkoelen tot hij ijskoud is.
7. Snij de overgebleven citroen in stukjes. Vul een karaf met ijsblokjes, stukjes citroen en blaadjes munt. Giet de ijsthee over de ijsklontjes en drink direct na het serveren.

Tipssss

- Gebruik voor het maken van de ijsthee koud water. Als je water kookt met warm water bestaat de kans dat je ijsthee bitter wordt.
- Om het afkoel proces te versnellen, kunnen ijsblokjes gebruikt worden.