



03

ZOET

Dat we gek zijn op zoet is niet zo vreemd als je weet dat het beloningscentrum in je hersenen wordt geactiveerd bij de inname van suiker. Net als bij mooie muziek, sport en seks. In onze recepten gebruiken we zoet als smaakmaker of als tegenhanger van zuur en bitter. Maar in dit hoofdstuk voert zoet de boventoon. Als je het op de juiste manier gebruikt, is het een perfecte smaakondersteuning in je drankje.

SMOKEY CHERRY TEA

Op een steenworp afstand van ons huis staan de eerste kersenboomgaarden. Dat inspireerde ons tot het bedenken van deze rokerige kersen-ijsthee. De basis daarvan is *lapsang souchong*, een bijzondere theesoort uit de Chinese provincie Fujian. Na de pluk worden de theebladeren gedroogd boven brandend hout (meestal van cipressen). De rook van het vuur trekt zo in de bladeren, waardoor de thee zijn bijzondere smaak krijgt.

NODIG VOOR 6 GLAZEN

- 850 ml water
- 2 zakjes *lapsang souchong*
- 2 zakjes witte thee
- 125 ml sweet siroop 1:1
- 500 g kersen, ontpit
- 1 vanillestokje, in de lengte gehalveerd
- Voor de garnering:
- ijsblokjes

AAN DE SLAG

1. Kook het water in een pan, haal van het vuur en laat de theezakjes hierin 5 minuten trekken.
2. Verwarm de siroop in een andere pan, samen met de kersen en het vanillestokje. Breng de siroop langzaam aan de kook en laat dan al roerend zachtjes koken tot de kersen uit elkaar beginnen te vallen. Dit duurt ± 15 minuten. Schenk de thee bij de kersensiroop, roer goed door en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Giet de thee door een met (kaas)doek beklede zeef. Laat goed uitlekken zonder aan te drukken, zodat de thee helder blijft. Zet de drank minstens 2 uur in de koelkast zodat hij goed koud wordt.
4. Serveer de Smokey Cherry Tea met flink wat ijs.

DOOR DE ROKERIGE SMAAK PAST DEZE IJSTHEE BIJ STEVIGE GERECHTEN VAN DE BARBECUE. BIJVOORBEELD GEGRILDE RIBEYE MET ROZEMARIJN OF PICANHA STEAK MET GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL.

~





RISE & SHINE

Deze mocktail is afgeleid van de klassieke Tequila Sunrise. Om de smaak van tequila te benaderen, gebruiken we het ietwat bittere sap van grapefruit.

NODIG VOOR 6 GLAZEN

- 1 granaatappel
 - 150 ml sweet siroop 2:1
 - 1 liter versgeperst sinaasappelsap, gezeefd
 - sap van 1 grapefruit, gezeefd
- Voor de garnering:
- ijsblokjes

AAN DE SLAG

1. Halveer de granaatappel en klop de pitten eruit met de bolle kant van een lepel. Hak de granaatappelpitten fijn in een blender en giet het sap door een fijne zeef.
2. Doe de siroop, het grapefruitsap en het granaatappelsap in een pannetje en breng, al roerend, aan de kook. Schep het schuim eraf. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet tot gebruik in de koelkast.
3. Verdeel de ijsblokjes over de glazen en giet er per glas 150 ml sinaasappelsap over. Schenk naar smaak 20-25 ml van de siroop in het midden van het glas voor een mooi verloop van de kleuren.

LEKKER BIJ EEN UITGEBREID ONTBIJT. OF BIJ EEN COUSCOUS-SALADE MET ARABISCHE SPECERIJEN, VERSE KRUIDEN EN FETA.

~

LET'S MANGO

NODIG VOOR 6 GLAZEN

- 850 ml water
- 125 ml sweet siroop 1:1
- 2 zakjes groene thee
- 2 zakjes Earl Grey-thee
- vruchtvles van 3 mango's, in blokjes
- 1 stengel citroengras
- rasp en sap van 1 (biologische) limoen

- Voor de garnering:*
- ijsblokjes
 - schijfjes limoen
 - stengels citroengras

AAN DE SLAG

1. Breng het water in een grote pan aan de kook en laat de theezakjes hierin 5 minuten trekken.
2. Verwarm de siroop in een andere pan en voeg de mango toe. Kneus het citroengras en voeg het samen met het limoensap en -rasp toe aan de siroop. Verwarm de siroop tot hij kookt en laat dan, al roerend, zachtjes koken tot de mango heel zacht is geworden. Dit duurt ± 10 minuten.
3. Schenk de thee bij de mangosiroop, roer goed door en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Giet de mangothee door een met (kaas)doek beklede zeef. Laat goed uitlekken, zonder aan te drukken, zodat de thee helder blijft. Laat de thee ijskoud worden in de koelkast.
4. Serveer met ijsblokjes, een schijfje limoen en een stengel citroengras.

DOOR DE CITRUSTONEN PAST DEZE IJSTHEE GOED BIJ AZIATISCH GEKRUIDE GERECHTEN. WIJ DRONKEN HEM OP EEN BLOEDHETE DAG BIJ EEN THAISE SOM TAM, EEN PITTIGE PAPAJASALADE. GENIALE COMBINATIE!

~





NIMOSA

Dit drankje kennen we als Mimosa, een mix van champagne en een klein beetje sinaasappelsap. Het is ook lekker als je de champagne vervangt door *Sprite*. Voor de presentatie is een flute of een coupe eigenlijk wel gewenst. Dat geeft meteen het idee dat je iets chics drinkt.

NODIG VOOR 6 GLAZEN

- 450 ml versgeperst sinaasappelsap, gezeefd
- 450 ml *Sprite*

AAN DE SLAG

1. Simpeler kan het niet: meng in een karaf en verdeel over de glazen.
2. Atijd leuk om je drankje te garneren met eetbare bloemen.

HEERLIJK BIJ VERSE CROISSANTS MET EEN DIKKE LAAG ROOMBOTER EN AARDBEIEN. OOK LEKKER ALS DRANKJE TUSSENDOR.

~

SPARKLING ROSE

on the Rocks

Een lieve limonade met een stoer randje. Begin een dag van tevoren met de voorbereiding. De rozenblaadjes hebben even tijd nodig om hun geur en smaak af te geven. Is het rozenseizoen voorbij? Gebruik dan gedroogde blaadjes. Die zijn online te koop.

NODIG VOOR 6 GLAZEN

- | | |
|--|---|
| - 40 rozenblaadjes
(van circa 4 onbespoten rozen) | - 850 ml plat of bruiswater |
| - 65 g suiker | Voor de garnering: |
| - 1 el citroensap | - ijsblokjes, 1 bosje verse dragon
& rozenblaadjes |
| - 125 ml sweet siroop 1:1 | |

AAN DE SLAG

1. Doe 30 rozenblaadjes samen met de suiker in een vijzel en kneus ze (bewaar de rest van de blaadjes voor de garnering). Als je geen vijzel hebt, kun je dat ook met een deegroller doen. Het gaat erom dat de etherische oliën van de blaadjes loskomen. Voeg ½ eetlepel water toe zodat de smaak en de kleur van de blaadjes goed in de suiker trekken. Zet het rozen-suikermengsel een nachtje afgedekt in de koelkast.
2. Doe het citroensap samen met de rozensuiker in een steelpan en voeg de siroop toe. Breng het mengsel al roerend aan de kook tot de suiker volledig is opgelost. Laat de siroop 1 uur staan en giet daarna door een fijne zeef zodat er een heldere siroop overblijft. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet tot gebruik in de koelkast.
3. Verdeel de ijsblokjes over stoere whisky-glazen. Giet hierop een scheutje siroop en schenk het bruiswater erover. Maak de drankjes af met een takje dragon en wat rozenblaadjes.

~

DRINK DEZE ROZEN-LIMONADE-MET-EEN-TWIST ALS APERITIEF. DE SUBTIELE SMAAK VAN ROOS EN DRAGON PAST OOK GOED BIJ DE AARDSE SMAKEN VAN BIET EN RADIJS. SERVEER BIJVOORBEELD BIJ EEN SALADE VAN RAUWE BIET MET GEITENKAAS EN PISTACHE.

~

