

MOCKTAIL PARTY



MONO MOCKTAILS

MOCKTAIL PARTY

*Alcoholvrije drankjes
voor elke gelegenheid*

TERRA



INHOUD

Voorwoord	8	Herfst	30	Voorjaar	84	Speciale gelegenheden	132
		Espresso Martini	32	Garden of Roses	86	Babyfles blauw/Babyfles roze	134
		Coffee Lady	34	Flowerbomb	88	Martini blauw/Martini roze	136
Basingrediënten en garnering	12	Sweetini	36	Strawberry Cucumber	90	Gin-tonic blauw/Gin-tonic roze	138
Gemberthee	13	Hot Apple Ginger	38	Green Island	92	Champagne blauw/	140
Citroengrasthee	14	Black MONOstar Martini	40	Flower Martini	94	Champagne roze	
The Smash Pinktails	15	Dead Headtails	42	Lovely Mum	96	Pink Sugar/Blue Sugar	142
Orangetails	16	Witches' Blood	44	Mama, I Love You!	98	Chebakia Smoothie	144
Citroenlimonade	17	Sweet Creepy Spider	46	Oranje Boven	100	Full Moon (Ramadan)	146
Ice tea	18	Killing Berries	48	Rood, Wit en Blauw	102	Baba's Smoothie	148
Frambozensiroop	19	Spooky Eye	50			Eid Mubarak	150
Aardbeiensiroop	20	Freezing Head	52			I Said Yes!	152
Suikersiroop	21			Zomer	104	Mr. & Mrs.	154
Limoensap	22	Winter	54	Komkommer met limoen	106	My Heart Belongs to You	156
Citroensap	22	Frozen Snow	56	Roodfruit Smoothie	108	Sweet Pink Lady	158
Eetbare bloemen	23	Sugar Pine	58	Tropisch Fruit Smoothie	110	Peach Please	160
Mocktailtoppers	23	Rudolph The Red-Nosed Reindeer	60	Mojito Classic	112	Unicorn Shake	162
		Peppermint Splash	62	Mojito Aardbei	114	Rainbow Mocktail	164
		The Grinch	64	Mangolicious	116	Haai alarm	166
Benodigdheden	24	White Christmas Margarita	66	Dragonfruit	118	Kikkertje Dap zit op het blad	168
		Sparkling New Year	68	Watermelon Fizz	120	Kijk Mij!	170
Glaswerk	26	Happy New Year	70	Frozen Lemon	122		
		Passiontails	72	Frozen passievrucht	124	Dankwoord	172
Technieken	28	Lovelicious	74	Pina Colada	126	Register	174
		Freshberry	76	Cocopine	128		
		Kiss Me	78	Aloha	130	Colofon	176
		Sweet Heart	80				
		Carnaval Beer	82				

VOORWOORD

Cheers en welkom op onze mocktail party!

Sinds 2019 is jouw feestje niet meer compleet zonder MONO Mocktails, dat wij, Esma en Senna, in dat jaar hebben opgericht.

Na jaren in de horeca gewerkt te hebben, kwam Esma met het idee om alcoholvrije cocktails – ook bekend als mocktails – te creëren voor feesten en events en zo ontstond MONO Mocktails. Ons bedrijf biedt niet alleen 'standaard' mocktails aan, maar ook nog eens prachtig gepresenteerde thematische mocktails. Geen enkel thema is te gek voor ons.

Inmiddels hebben wij mocktails verzorgd voor talloze gelegenheden. Van babyshower tot bruiloft, van filmpremière en openingsfeest van een nieuwe zaak tot verjaardagsfeest. Wij mochten mocktails verzorgen voor feestjes van veel BN'ers, onder wie Najib Amhali, Famke Louise, Josylvio en de voetbalbroers Amrabat.

Op Instagram en TikTok delen wij regelmatig foto's en video's van het eindresultaat van onze mocktails. Deze video's zijn alleen al op TikTok meer dan twintig miljoen keer bekeken. Wij krijgen ontzettend veel enthousiaste reacties. Regelmatig ontvingen we de vraag of wij recepten wilden delen. Daardoor kwam bij ons het idee van een boek op, maar

het bleef alleen nog bij een idee. Op een vrijdagmiddag werden we echter gebeld door Uitgeverij Terra met de vraag of het ons leuk zou lijken om samen een boek uit te brengen. Over het antwoord hoefden we niet lang na te denken en zo is *Mocktail party* ontstaan. Of je nu een romantisch drankje zoekt voor Valentijnsdag of een prachtige mocktail voor een bruiloft, kerstdiner, verjaardag of het Suikerfeest, *Mocktail party* geeft je het recept en laat je zien hoe je de mocktail zo feestelijk mogelijk versiert en presenteert.

De social media-kanalen van MONO Mocktails gebruiken wij met name om onze activiteiten te delen. Wij laten weinig los over wie wij eigenlijk zijn. We hebben wel in een aantal kranten, waaronder *de Volkskrant* en het *Algemeen Dagblad*, en in de digitale nieuwsbrief *De Ondernemer* diverse interviews gegeven over ons concept en over wie wij zijn, en uiteraard stellen we onszelf in dit boek ook graag aan je voor.

Wij, Esma el Mourabit (27 jaar) en Senna el Mourabit (32 jaar), zijn zussen. Esma heeft jaren in de horeca gewerkt en voor haar moet alles tot in detail kloppen en soepel verlopen. Esma vind je regelmatig terug achter de bar om weer nieuwe mocktailrecepten te creëren en te proeven.

Je bent pas een goed team als je elkaar goed aanvult. Terwijl Esma wat bedachtzamer is, is Senna juist veel impulsiever en durft zij gas te geven waar Esma remt. Waar Esma haar creativiteit gebruikt om de perfecte mocktailrecepten te verzinnen, creëert Senna met haar creativiteit de perfecte garnering. Senna vind je regelmatig terug op de website, op social media of op de thee bij een van onze partners. Je kunt een van ons of ons samen ook treffen op een van de feesten of events waarvoor we geboekt zijn.

Mocktail party hebben we ingedeeld in vijf hoofdstukken: Herfst, Winter, Voorjaar, Zomer en Speciale gelegenheden. Op die manier gebruiken we ingrediënten van het

seizoen voor onze mocktails en spelen we in op feestdagen in het betreffende seizoen, zoals Halloweenmocktails in het hoofdstuk Herfst en kerstmocktails in het hoofdstuk Winter. Alle feestdagen die niet seizoensgebonden zijn hebben we samengevoegd in het hoofdstuk Speciale gelegenheden, zoals babyshowers en de ramadan. Alle recepten zijn voor één mocktail, tenzij anders vermeld.

Met dit boek hopen wij jou te inspireren om zelf mocktails te maken. Wij kunnen niet wachten om jullie mocktailcreaties voorbij te zien komen #mocktailparty.

Cheers!



Voordat we je inspireren met onze waanzinnige mocktailcreaties en recepten, willen we graag eerst enkele ervaringen van onze klanten met je delen.



'Ik heb heel de avond worry free aan de mocktails kunnen zitten! En gelukkig was ik de volgende dag weer fit om een show te zingen.'
Zangeres Emma Heesters



'Deze mocktails maken je feest compleet. Ze maken het persoonlijk en de mocktails smaken ook nog eens heerlijk.'
Cabaretier Najib Amhali

'De mocktails van MONO Mocktails smaken heerlijk en zien er prachtig uit.'
Voetbalbroers Amrabat



'MONO Mocktails leveren boven verwachting van een klant. Ze maken heel smakvolle en diverse kleurrijke mocktails. Al twee keer MONO Mocktails geboekt, en twee keer fantastisch werk geleverd.'
Voetballer Zakaria Labyad



BASISINGREDIËNTEN EN GARNERING

Voor onze mocktails werken wij met een aantal basisingrediënten die in elke keukenkast/koelkast thuishoren, zodat je altijd in een paar stappen een lekkere, unieke mocktail kunt maken.

Voor het maken van gekleurde en fruitige theesiropen is TeaTails een van onze partners.

Op de volgende pagina's nemen we stap-voor-stap de basisingrediënten door, waarmee je een eigen (thee)siroop kunt maken.

De siropen zijn twee weken houdbaar in de koelkast.

GEMBERTHEE

Gember kan je gezondheid een boost geven. Dit ingrediënt helpt je lichaam zich te beschermen tegen ontstekingen. Gember is ook goed bij menstruatieklasten en misselijkheid, kalmeert je maag en je darmen en nog veel meer! Gemberthee kun je dan ook beschouwen als een gezondheidsdrankje!



Ingrediënten

1 l water
4 el gemberthee
(TeaTails)

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Kook het water.
- 2 Doe de gemberthee in een kom.
- 3 Voeg het gekookte water toe.
- 4 Laat 1 uur trekken.
- 5 Filter de gemberthee met behulp van een zeef.
- 6 Schenk de gemberthee in een fles.
- 7 Bewaar de fles in de koelkast.

CITROENGRAS- THEE

Citroengras kun je gebruiken als een frisse smaakmaker in mocktails. Citroengras is niet alleen lekker verfrissend, het is ook heel gezond! Het is een gezonde bron van vitamine A, B en C, goed voor je huid, haren en nagels. Het biedt ook een aantal mineralen dat zorgt voor voor gezondheidsvoordelen, zoals calcium, magnesium en ijzer.



THE SMASH PINKTAILS

Dit is een van onze favorieten. The Smash Pinktails is een roze-kleurige thee met een bloemige rozensmaak. In een paar stappen heb je een roze-kleurige mocktail.



Ingrediënten

1 l water
4 el citroengraskruiden
(TeaTails)

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Kook het water.
- 2 Doe de citroengraskruiden in een kom.
- 3 Voeg het gekookte water toe.
- 4 Laat 1 uur trekken.
- 5 Filter de citroengrasthee met behulp van een zeef.
- 6 Schenk de citroengrasthee in een fles.
- 7 Bewaar de fles in de koelkast.

Ingrediënten

1 l water
4 el The Smash
Pinktails

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Kook het water.
- 2 Doe The Smash Pinktails in een kom.
- 3 Voeg het gekookte water toe.
- 4 Laat 1 uur trekken.
- 5 Filter The Smash Pinktails met behulp van een zeef.
- 6 Schenk The Smash Pinktails in een fles.
- 7 Bewaar de fles in de koelkast.



LIMOEN- EN CITROENSAP

Hoewel je kant-en-klare limoensap en citroensap in flesjes kunt kopen, raden wij aan om de limoenen en citroenen zelf te persen. Zelf geperst limoen- en citroensap is namelijk altijd vers en heeft een betere, levendiger smaak dan het sap uit flesjes, waardoor je mocktail nog lekkerder wordt. Hieronder leggen wij stap-voor-stap uit hoe je zelf verse limoen- en citroensap kunt maken.

Ingrediënten

Limoensap:

10 limoenen

Citroensap

10 citroenen

Nodig

citroenknipper/
citruspers

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Pers het sap uit de limoenen of citroenen en vang het sap op in een kom. Je zou ongeveer 250-300 ml limoensap of 450-500 ml citroensap moeten hebben.
- 2 Schenk het limoensap of citroensap in een fles.
- 3 Bewaar de fles in de koelkast.

GARNERING

Eetbare bloemen

In een restaurant heb je vast wel eens het klassieke bosviooltje gezien bij een salade, dessert of (alcoholvrije) cocktail. Maar er zijn nog veel meer eetbare bloemen! In dit boek zullen verschillende soorten en kleuren eetbare bloemen voorbijkomen.

Wij werken al jaren met eetbare bloemen. Daarom was het voor ons geweldig om in contact te komen met een kwekerij die eetbare bloemen teelt en oogst, en dat ook nog op een biologische manier. Elk jaar komen er nieuwe soorten bloemen bij. Wij laten ons telkens weer verrassen door de eindeloze mogelijkheden. Kijk eens bij de Eetbare bloemeshop in Monster en laat je verrassen door de kleuren en geuren.

www.eetbarebloemeshop.nl

Maar wat zijn nu eetbare bloemen?

Eetbare bloemen mogen uiteraard geen giftige stoffen bevatten.

Daarnaast moeten de bloemen onbespoten zijn gekweekt. Bloemen worden namelijk vaak bespoten met chemische bestrijdingsmiddelen tegen ongedierte. Het is onmogelijk bloemen te wassen zonder ze te verpesten. Maar die chemische middelen wil je echt niet binnen krijgen. Let dus goed op dat je met onbespoten bloemen werkt. Gebruik niet zomaar elke bloem als garnering. Een normale bloem kan namelijk gif bevatten.

Mocktailtoppers

Om een mocktail nog unieker te garneren, gebruiken wij onze zelfgemaakte mocktailtoppers. Deze eetbare toppers zijn voorzien van leuke afbeeldingen en/of teksten en blijven urenlang intact op je mocktail. Zo maak je van je mocktail een echte eyecatcher! De mocktailtoppers zijn speciaal ontworpen voor mocktails in een martinglas en zijn verkrijgbaar via onze webshop.

www.monomocktails.nl/winkel

BENODIGDHEDEN

1 Muddler

Ideaal om ingrediënten zoals fruit en kruiden te stampen. Zo worden de smaken in een mocktail versterkt.

2 Citroenknijper/citruspers

Handig om het sap uit limoenen en citroenen te persen.

3 Cocktailshaker

Gebruik je bij het bereiden van je mocktails. Je voegt de ingrediënten samen en shaket ze door elkaar. Heb je geen shaker? Gebruik dan een fles die je goed dicht kunt draaien, bijvoorbeeld een waterfles of sportfles. Een blender

kan ook maar een shaker mengt de ingrediënten zonder ze te vermalen of te pureren, waardoor de textuur en presentatie van de cocktail beter zijn. Bovendien kan je een shaker gebruiken om ijs te koelen en te verdunnen.

4 Trechter

Voorkomt knoeien bij het schenken in themaglazen, zoals de hartjesglazen.

5 Mocktailzeef

Een mocktail zeef is ontworpen om stukjes fruit, kruiden of andere ingrediënten uit de mocktail te filteren terwijl deze wordt uitgeschonken in een glas.

6 Barmaatje/jigger

Hulpmiddel om vloeistoffen nauwkeurig af te meten.

7 Keukenpincet

Onmisbaar voor nauwkeurige taken, zoals het rollen van schijfjes komkommer.

8 Cocktaillepel

Speciaal voor mocktails en cocktails gemaakt zodat je makkelijk kunt mengen en blenden.

9 Fruitmes

Een fruitmes is een klein, gekromd mes met een scherpe punt en een lemmet dat speciaal ontworpen is voor het schillen en snijden van verschillende soorten fruit. Het gekartelde lemmet is ideaal voor zacht fruit.

10 Dunschiller

Hulpmiddel om dunne plakken te snijden.

11 Strainer/cocktailzeef

Handig om ijsblokjes, grove stukken ijs en fruitresten tegen te houden die in de shaker zitten.

12 Snijplank

Op een snijplank kan je fruit veilig en hygiënisch snijden.

13 Maatbeker

Handig om ingrediënten nauwkeurig af te meten.

14 Blender

Ideaal om smoothies en frozen mocktails te mixen.



GLASWERK

Een perfecte mocktail is een combinatie van de perfecte smaak, garnering en presentatie. Voor de presentatie speelt het type glas ook een belangrijke rol. Bovendien komt de smaak van een mocktail ook het beste naar voren in een specifiek type glas. In het boek hebben we met de volgende mocktailglazen gewerkt.

Voor de thema's hebben we soms ook met een themaglas gewerkt om het thema te benadrukken. Heb je een bepaald type mocktailglas niet in huis? Dan kun je ook een ander glas gebruiken. Het is tenslotte jouw mocktail party.

- 1 Mojitoglas
- 2 Wijnglas
- 3 Hurricaneglas
- 4 Milkshakeglas
- 5 Longdrinkglas, smal
- 6 Champagneglas, laag

- 7 Longdrinkglas, breed
- 8 Champagneflûte
- 9 Gin-tonicglas
- 10 Martiniglas, groot
- 11 Martiniglas, coupe
- 12 Margaritaglas



TECHNIEKEN

IJs

Voor het maken van een mocktail is ijs een absolute must. Je hebt het voor (bijna) elke mocktail nodig. In dit boek werken we met verschillende soorten ijs.

Ijsblokjes: Bevroren water in de vorm van blokjes. In plaats van water kun je ook sparkling of andere smaken water, fruit of bloemen invriezen. Voor dit boek gebruiken we vooral de traditionele ijsblokjes.

Crushed ice: Dit zijn in stukjes geslagen ijsblokjes. Je kunt de ijsblokjes zelf in kleinere stukken slaan met een muddler of kant-en-klaar crushed ice kopen. Crushed ice gebruik je bij voorkeur als je een glas vol met ijs wilt hebben, zoals bij een mojito.

Ijsblokjes in speciale vormen: We werken ook wel met ijsblokjes in een bepaalde vorm, zoals een hart of een doodshoofd, zodat de mocktails nog meer aansluiten op een bepaald thema.

Ijsblokjes en crushed ice hebben verschillende functies.

Smaak: Met ijs breng je je mocktail allereerst op smaak of verdun je deze juist. Soms denken mensen dat hoe meer ijsblokjes in een glas zitten, des te wateriger het drankje wordt. Door een mocktail met ijs te shaken wordt de smaak juist iets meer in balans gebracht.

Koelen: IJs heeft ook de belangrijke functie om de mocktail te koelen. Hoe kouder de mocktail, des te lekkerder is vaak de smaak.

Garneren: Ijsblokjes zijn perfect om mocktails te garneren. Door het ijs creëer je verschillende (kleur)lagen in de mocktail. Daarnaast kunnen de ijsblokjes ook gedecoreerd worden met fruit, eetbare bloemen, gedroogde bloemen en zelfs nepspinnen (zie p. 46-47). Je kunt met traditionele ijsblokjesvormen werken of met afwijkende vormen, zoals een hart. Zo wordt de garnering van je mocktail nog creatiever.

Meten

Metten is weten. Voor het maken van een mocktail is het belangrijk om met de juiste hoeveelheden te werken. Het is daarom essentieel om de ingrediënten nauwkeurig af te meten. Gebruik het juiste aantal milliliters, zodat de smaak in balans is. Je kunt hiervoor met een cocktailjigger werken of met eetlepels (1 el = 15 ml).

Komkommerrollen

Snijdt met behulp van een dunschiller lange repen van de schil van een komkommer. De repen moeten breed genoeg zijn om op te kunnen rollen. Leg een reep komkommerschil plat op een snijplank. Pak het uiteinde van de komkommerschil vast met een keukenpincet. Knijp de komkommer vast en rol met het pincet over de komkommerschil heen, zodat je een mooie rol krijgt om de pincet heen. Laat het uiteinde van de komkommerschil los en trek de pincet voorzichtig uit de komkommerrol.

Herhaal voor alle repen. Het kan even oefenen zijn om de rol mooi strak te krijgen, maar oefening baart kunst. De komkommerrollen zijn nu klaar om te gebruiken als garnering op je mocktail.

Shaken

Als je een shaker gaat gebruiken, zorg er dan voor dat je de shaker goed dichthoudt en dat je met beide handen de shaker goed vasthoudt (leg je linkerhand onder de shaker en de rechterhand bovenop, zodat je de shaker goed dicht houdt). Shake goed, net zolang tot de shaker te koud wordt om vast te houden.

Strainen

Gebruik de strainer of cocktailzeef om de drank uit de shaker te filteren, waarbij de rest van de inhoud, zoals ijsblokjes en stukjes fruit, in de shaker achterblijft.

Build

Bouw de mocktail op door verschillende ingrediënten in het glas te schenken, ijs toe te voegen en vervolgens te garneren.

Layer

Een layer gebruik je als je verschillende kleurlagen in de mocktail wilt hebben. Houd een lepel met de bolle kant naar boven en giet de zwaarste vloeistof als eerste in het glas. Giet de volgende vloeistof langzaam op de lepel, zodat het over de lepel in het glas druppelt en de vloeistoffen niet mengen. Herhaal voor elke laag totdat de mocktail volledig is opgebouwd.

Muddler

Om de ingrediënten voor sappen fijn te stampen, is het handig om met één hand het glas vast te houden en met de andere hand ronddraaiende bewegingen met de muddler te maken.

Eiwit

Door eiwit toe te voegen in de shaker, creëer je een prachtige schuimlaag tijdens het shaken. Het klinkt gek, maar het eiwit zorgt voor een perfecte, romige laag. Wil je de mocktail vegan maken? Vervang het eiwit dan door kikkererwtenvocht.

Rimmen

Dit is het aanbrengen van een suikerlaag op een glas. Je doet dit met behulp van twee borden of twee kommen. Schenk op het ene bord een dun laagje siroop en schep op het andere bord een dun laagje suiker. Druk het glas eerst in de siroop en vervolgens in de suiker. Zo krijg je de perfecte suikerlaag.

Proeven

Vergeet aan het einde (en tussendoor) niet om te proeven. Als de smaak niet juist is, kun je, voordat je de mocktail serveert, de smaak nog aanpassen. Hoe proef je de mocktail van jezelf en van een ander? Dit doe je op een verantwoorde manier door een rietje te pakken, dit in het glas te stoppen en je vinger op het gat van het rietje te leggen. Trek het rietje uit de mocktail en laat wat druppels mocktail op je tong vallen door je vinger van het rietje af te halen.



HERFST



ESPRESSO MARTINI

De Espresso Martini is dé mocktail voor de echte espressoliefhebber. Heb jij een powerboost nodig in een verfrissend koel jasje? Dan is deze mocktail écht iets voor jou. De Espresso Martini is een combinatie van espresso, een vleugje vanille en een zachte schuimlaag.

De Espresso Martini is bedacht door de Engelse barman Dick Bradsell. Na het verzoek van een jonge vrouw om een cocktail te maken 'to wake her up and mess her up', kwam hij op het idee om een cocktail te maken van espresso en wodka.

'We would love to wake you up' en daarom maken wij de mocktail alleen met de espresso om jou een extra powerboost te geven.

Ingrediënten

85 ml espresso

15 ml vanillesiroop

1 eiwit

3 ijsblokjes

Nodig

shaker

strainer/cocktailzeef

Glassoort

martiniglas

Garnering

3 koffiebonen

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Zet espresso. Je kunt de espresso zowel warm als koud gebruiken voor de Espresso Martini.
- 2 Schenk de espresso in een shaker samen met de vanillesiroop, het eiwit en de ijsblokjes.
- 3 Sluit de shaker goed en begin goed te shaken. Blijf shaken totdat de shaker ijskoud wordt.
- 4 Schenk de inhoud in het glas met behulp van een cocktailzeef, zodat de ijsblokjes achterblijven.
- 5 Garneer de Espresso Martini met de koffiebonen.

Funfact

De Espresso Martini staat ook bekend als ESMA. Het kan geen toeval zijn dat een van de oprichters van MONO Mocktails Esma heet. Hoewel zij geen koffieliefhebber is, shaket zij de Espresso Martini wel met alle liefde.





COFFEE LADY

Ijskoffie is een koffiedrank die ijskoud geserveerd wordt. Ijskoffie kun je in heel veel verschillende varianten maken. Een van de favoriete drankjes van onze moeder is karamel-ijskoffie. Op een warme zomerse dag kan zij hier enorm van genieten. Daarom delen wij dit heerlijke en simpele recept met jullie. Met behulp van een blender heb je deze mocktail ook nog eens in een handomdraai gemaakt.

De romige melk en het vanille-ijs in combinatie met de zoete karamel maken deze mocktail zelfs voor niet-koffieliefhebbers te lekker om niet te proberen!

Ingrediënten

150 ml koffie
100 ml vanille-ijs
15 ml gecondenseerde melk
50 ml melk
25 ml karamelsaus
5 ijsblokjes

Nodig

blender

Glassoort

milkshakeglas

Garnering

toefje slagroom
scheut karamelsaus
handje karamel-
popcorn

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Zet een kopje koffie. Je kunt de koffie zowel warm als koud gebruiken voor de Coffee Lady.
- 2 Schenk de koffie in een blender, samen met het vanille-ijs, de gecondenseerde melk, melk, karamelsaus en ijsblokjes.
- 3 Sluit de blender goed en mix 30 seconden.
- 4 Garneer het glas aan de binnenkant met een beetje karamelsaus. Begin onderaan en werk naar boven toe.
- 5 Schenk de inhoud van de blender in het glas.
- 6 Garneer de mocktail met een mooi toefje slagroom en maak het af met extra karamelsaus en karamelpopcorn.

SWEETINI

Ken je die herfstdagen? De bladeren van de bomen krijgen de kleuren geel, bruin en rood en vallen van de boom. Het geeft je het gevoel dat je de zomer gedag zegt. Wij zorgen ervoor dat je nog geen gedag hoeft te zeggen tegen mocktails, want we hebben de perfecte mocktail om de herfstdagen mee door te brengen. De Sweetini is een heerlijk zoet drankje, gemaakt met typische herfstingrediënten, zoals appel en kaneel.

Ingrediënten

100 ml appelsap

1 el karamelsaus

50 ml ice tea

(zie Basisingrediënten, p. 18)

1 el limoensap

(zie Basisingrediënten, p. 22)

100 ml ginger ale
ijsblokjes

Nodig

(maat)beker
cocktaillepel
mes

Glassoort

longdrinkglas, laag

Garnering

½ appel

1 kaneelstokje
kaneel

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Schenk het appelsap, de karamelsaus, ice tea, het limoensap en de ginger ale in een (maat)beker.
- 2 Roer door elkaar met de cocktaillepel.
- 3 Schenk de inhoud uit de (maat)beker in het glas.
- 4 Vul het glas af met ijsblokjes.
- 5 Snijd de appel in dunne plakjes. Je hoeft de appel niet te schillen.
- 6 Garneer de mocktail met vier dunne plakjes appel en een kaneelstokje. Strooi wat kaneel op de plakjes appel.

