

inhoud

inleiding 6

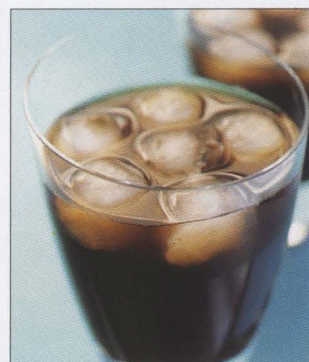
SOORTEN DRANK 10

Gedistilleerd 12

gin 14 • wodka 16 • rum 18 • whisky 20 • tequila 24 • brandy 25 • bitter 28 • calvados 29 • eau de vie 30 • kirsch 31 • slivovitsj 31 • marc 32 • arak 32 • aquavit 33 • mes-cal 33

Likeur 34

Cointreau 36 • Grand Marnier 37 • curaçao 38 • Mandarine Napoléon 39 • Van der Hum 39 • Aurum 39 • likeurbrandy 40 • crèmelikeur 41 • maraschino 42 • Poire William 42 • sloe gin 42 • Midori 43 • Pisang Ambon 43 • Southern Comfort 44 • sambuca 44 • ratafia 45 • amaretto 46 • Malibu 47 • notenlikeur 48 • Tia Maria 49 • Kahlúa 49 • crème de cacao 50 • Sabra 50 • Tuaca 50 • creamlikeur 51 • advocaat 52 • absint en pastis 53 • anis 54 • Chartreuse 55 • Bénédictine 56 • Drambuie 57 • Glayva 57 • Goldwasser 58 • Galliano 58 • kummel 59 • Strega 59 • parfait amour 60 • punsch 60 • Pimm's 61 • Suze 61 • Cuarenta y Tres 62 • Cynar 62 • Kikor 63 • Poncino Livornese 63 • Monasterium 63



Wijn, champagne en versterkte wijn 64

witte wijn, rode wijn en rosé 66 • champagne en mousserende wijn 68 • port 70 • sherry 72 • madera 73 • marsala 74 • muskaatwijn 75 • vermout 76

Bier 78

Cider 81

Alcoholvrije dranken 82

water 83 • vruchtensap 84 • koolzuurhoudende frisdrank 86 • siroop 88 • koffie 90 • chocola 92

BARTECHNIEKEN 94

barbenodigdheden 96 • glazen 100 • garnering 102 • kneepjes van het vak 106 • professioneel barkeepen 110 • een cocktailparty organiseren 112 • alcohol en gezondheid 113

COCKTAILS MIXEN 114

gin 116 • wodka 132 • rum 146 • whisky 160 • tequila 170 • cognac 176 • ander gedistilleerd 190 • likeur 194 • wijn en champagne 220 • versterkte wijn 226 • bier en cider 236 • alcoholvrije drankjes 238

Verklarende woordenlijst 252

Register 254

Dankbetuiging 256

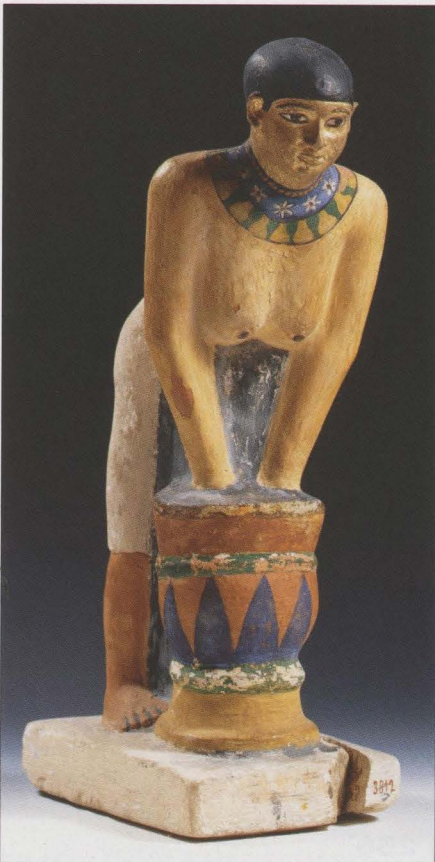
INLEIDING

Wanneer precies voor de eerste keer een alcoholische substantie als bedwelmend middel werd gebruikt, is een vraag die misschien wel nooit zal worden beantwoord. Wat echter wel zeker is, is dat dat eerste gebruik voortkwam uit de ontdekking van het effect dat gisting van vruchten, honing of palmsap had.

De eerste alcohol

De oude Egyptenaren gebruikten gegist graan om een soort bier te maken. Met dat gegiste graan konden ze gerezen brood maken. Ze ontdekten dat door toevoeging van het bezinksel in bier – dat nog vol werkende gist zat – het fermentatieproces in een nieuw stuk deeg snel en eenvoudig in gang werd gezet.

Onder: dit Egyptische beeld van een vrouw die bier maakt in een mengvat dateert van ca. 2450-2290 v. Chr.



Na bier werd het maken van wijn ontdekt en die drank zou van cruciaal belang blijken te zijn voor de oude Egyptische, Griekse en Romeinse cultuur. Wijn werd als sacrament gebruikt bij de orgiastische vieringen van het festival van Dionysos, de Griekse god van de natuur (Bacchus bij de Romeinen). Uit dergelijke oude rituelen zouden ook de eerste toneelvoorstellingen zijn ontstaan.

Naast die ceremoniële en culturele rol werd wijn ook voor culinaire doeleinden gebruikt. Wijn maakte niet alleen taai vlees malser, maar een marinade met wijn kon ook een teveel aan zout verwijderen. Vaak was het vlees bedekt met een korst zout, of geweekt in pekels, om het te conserveren. Wijnazijn, waarin de alcohol is omgezet in azijnzuur, is waarschijnlijk het eerste hulpmiddel geweest, maar ook wijn zelf komt al voor in sausrecepten in het historische Romeinse kookboek van Apicius (derde eeuw). Meestal werd de wijn getrokken met verschillende specerijen om de scherpe smaak van oxidatie of verzuring te maskeren.

Distillatie

De volgende belangrijke stap was de ontdekking van het distilleren. Distillatie (van het Latijnse woord voor 'druppen', *destillare*) is de extractie van hogere alcohol, via verhitting, uit een gegiste vloeistof. Vergeleken met gisting is distillatie een eenvoudig proces, want het is veel makkelijker te reguleren. Zo heeft vers geperst druivensap de juiste omgevingstemperatuur nodig om het gistingsproces in gang te zetten, maar gedistilleerd kan alleen maar door het te verhitten uit wijn worden gemaakt.

Alcohol heeft een lager kookpunt dan water (ca. 78 °C tegenover 100 °C) en daarom verdampt de alcohol in een vloeistof eerder dan dat het water kookt. Wanneer de stoom, die vol zit met alcohol, in aanraking komt met een koud oppervlak, condenseert hij en verandert weer in een vloeistof met een veel hoger alcoholgehalte dan de oorspronkelijke

wijn. Door dit proces te herhalen stijgt het alcoholpercentage verder.

In de afgelopen dertig jaar zijn de meningen van de wetenschap verdeeld over de vraag waar en wanneer distillatie is ontdekt. De Griekse filosoof Aristoteles (vierde eeuw v. Chr.) beschrijft distillatie als een manier om zeewater te zuiveren tot drinkwater. Terloops merkt hij op dat dezelfde behandeling kan worden toegepast op wijn, die dan tot een soort water zou worden teruggebracht. Hij zat dicht bij een doorbraak, maar zijn experiment wilde eigenlijk alleen maar bewijzen dat wijn een soort bewerkt water was en dat een vloeistof alleen smaak krijgt door water er toevallig met het water wordt vermengd.

Van de beroemde medische school uit Salerno zijn wetenschappelijke verslagen van distillatie uit de elfde eeuw bewaard gebleven. Men schreef aan wijn allerlei geneeskrachtige eigenschappen toe (een opvatting die rond 1990 ook weer in trek was) en omdat tijdens de distillatie de ziel of de geest, zoals men dacht, werd afgescheiden van de rest, werden dergelijke vloeistoffen ook wel 'spiritualiën' genoemd.

Alcohol en alchemie

Men dacht dat alcohol het actieve bestanddeel was van de helende kracht in wijn. Tot die tijd werd het woord 'alcohol' gebruikt als een algemene term voor elk product dat door verdamping en condensatie tot stand was gekomen. Het woord komt van het Arabische *al kuhl*, dat verwijst naar een zwart poeder dat werd gemaakt door de damp van het metaal antimonium te condenseren. Het poeder gebruikte men om de oogleden mee aan te zetten en soms wordt eyeliner daarom nog wel 'kohl' genoemd. Pas in de zestiende eeuw werd de term 'alcohol' gebruikt om gedistilleerde dranken te omschrijven.

Behalve de geneeskunst was ook de oude wetenschap alchemie betrokken bij het begin van distillatie. Alchemie was een achtenswaardige tak van de natuurwetenschap en hield zich vooral bezig



Boven: een afbeelding op een vaas uit ca. 460-450 v.Chr. van Grieken die drinken aan het banket. Let eens op de aparte coupeglazen.

met het vinden van een manier om gewone metalen om te zetten in goud. De mensen geloofden dat een dergelijk proces ook zou kunnen worden toegepast op het menselijk lichaam. De essentiële levenskracht zou dan worden gescheiden van zijn sterfelijke omhulsel, zodat het eeuwige leven mogelijk werd. Omdat alcohol steeds opnieuw kon worden gedistilleerd tot een steeds zuiverder alcohol, gingen de mensen denken dat spirituelen wel eens gelijk konden zijn aan de Heilige Graal.

Waarschijnlijk duurde het niet zo heel lang tot de geneesheren in Salerno erachter kwamen dat het schenken van het eeuwige leven niet tot de opmerkelijke eigenschappen van gedistilleerde alcohol behoorde. De geneeskundige toepassingen van alcohol hielden het echter hon-

Rechts: op deze vijftiende-eeuwse Engelse illustratie zien we enkele wetenschappers die een alchemistisch experiment voorbereiden.

derden jaren vol. Een Catalaans geneesheer uit de dertiende eeuw, Arnaldo de Vilanova, gebruikte voor het eerst de Latijnse term *aqua vitae* (levenswater) voor gedistilleerde drank. Hij gaf daarmee aan dat gedistilleerd werd geassocieerd met de verbetering van de vitaliteit en gezondheid. Deze term komt tegenwoordig nog steeds voor in het Scandinavische *aquavit* en Franse *eau de vie*, en in de namen van verschillende andere alcoholische dranken.



Eerste distillaten

Het is vrijwel zeker dat het eerste gedistilleerd afkomstig was van wijn, omdat wijn in die tijd een heilzamer en verhevener imago had dan bier, in de Middeleeuwen gevolgd door graandistillatie voor de eerste whisky en het kleurloze gedistilleerd.

Veel van deze eerste dranken bevatten kruiden en specerijenextracten of werden gearomatiseerd met fruit om zo de geneeskrachtige eigenschappen te versterken. Bovendien verborgen die additieven de nogal sterke en smerige geur van zuiver gedistilleerd.

Iedereen die wel eens de sterkedrank heeft geroken en geproefd die uit een distilleervat in een stokerij druppelde, weet hoever dat onbehandelde product afstaat van de smeulige geur en smaak van een goede cognac of een single malt Schotse whisky. Dat vroege gedistilleerd met smaakje was de voorloper van de moderne gearomatiseerde likeur en wodka.

Eeuwenlang gold bovenstaand verhaal als het officiële verslag van de geboorte van gedistilleerd. In 1961 stelde de Indiase voedingsgeschiedkundige Prakash dat in India distillatie van rijst

Gin

Van de zes basissoorten gedistilleerd is gin de enige die een reputatie heeft goed te maken. Gin werd de vloek van de stedelijke arme man, de verwoestende drank waarmee gevallen meisjes een miskraam probeerden op te wekken, het brouwsel dat de ingewanden deed wegteren tijdens de Amerikaanse Drooglegging en de eerste toevlucht die alle ellendigen zochten als de zware donderwolven van een depressie samentrokken. Het begin was echter veelbelovend.

De Engelsen beweren vaak dat ze de ware stamvaders van de gin zijn, maar in feite ligt de oorsprong in het zestiende-eeuwse Nederland. Net als veel andere gedistilleerde dranken werd genever, of jenever, eerst medicinaal gebruikt. Het melange van kruiden en aromaten in

jenever zou bescherming bieden

tegen alle ziekten die de mens maar konden teisteren. Belangrijk is de jeneverbes; jeneverbessen zijn de donkere besjes van de jeneverbesstruik die bijdragen aan de karakteristieke, sterke geur van gin en jenever. Ze staan bekend om hun vochtafdrijvende werking. Naast de overheersende geur en smaak van de jeneverbes bevat gin nog andere ingrediënten. De recepten variëren per distilleerder, maar gemeenschappelijke bestanddelen zijn onder meer engelwortel, zoethout, iriswortel, gedroogde citrusschil, karwij en korianderzaad.

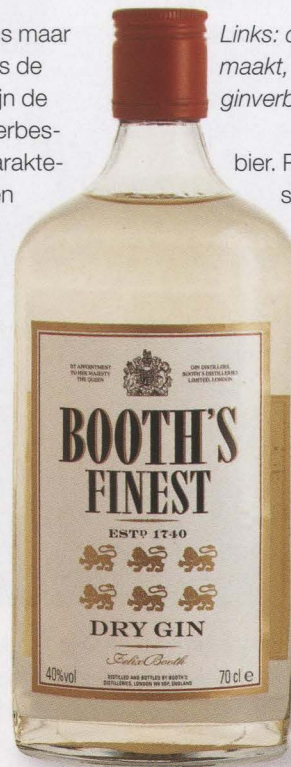
Waarschijnlijk namen Britse soldaten die van de Dertigjarige Oorlog naar huis terugkeerden de Nederlandse jenever mee. In elk geval werd er in het zeventiende-eeuwse Londen een soort gin gemaakt met de hoofdingredienten voor bier (hop en gerst) en jeneverbessen. De stijgende populariteit van gin in Engeland had twee belangrijke oorzaken. In de eerste plaats hadden de periodieke vijandigheden met de Fransen hoge exporttarieven tot gevolg, waardoor port de patriottische wijn werd voor de elite en gin de cognac verving.

Als compensatiemaatregel werd de accijns op bier verhoogd, zodat gin relatief goedkoper werd. Gin werd weinig verrassend de drank van de armste klassen en zij consumerden het gedistilleerd in dezelfde hoeveelheden als

Uiterst links: Belgravia London dry gin is een minder bekende soort London gin.

Links: Beefeater is een beroemde London gin.

Links: de firma die Booth's Finest maakt, werd opgericht tijdens het ginverbod in Groot-Brittannië.



bier. Pubs schoten als paddestoelen uit de grond en openbare dronkenschap en aan alcoholgebruik gerelateerde ziekten namen een hoge vlucht.

Zo begon de associatie van gin met droefgeestigheid en die leeft tot op de dag van vandaag voort in de mythe dat gin een sterker sedatief is dan andere soorten gedistilleerd. De leveranciers brachten hun waren aan de man met reclameslogans die nu niet meer

door de beugel zouden kunnen: 'Dronken voor een cent. Stomdronken voor een stuiver. Schoon stro voor niks.'

In 1736 werd de aankoop van gin bij de wet verboden, maar die maatregel werd zes jaar later weer ongedaan gemaakt nadat men had gemerkt dat de illegaal gestookte drank waartoe de mensen vervolgens hun toevlucht namen, aanzienlijk giftiger was dan de officiële gin.

SERVEERTIP

Schweppes tonic wordt al van oudsher gezien als de ideale mix voor gin en de productie van tonic wordt vrijwel exclusief instandgehouden door mensen die gin consumeren. Een gin-tonic wordt meestal als een longdrink geserveerd met een schijfje citroen en een royale hoeveelheid ijs. Gin gaat echter ook goed samen met andere frisdranken, zoals sinaasappelsap, bitter lemon en ginger ale. Met cola is gin niet zo lekker, maar daarin is gin niet de enige.



SERVEERTIP

Jenever kunt u puur serveren. Koel de fles in de vriezer en serveer de drank in een klein glas of een speciaal borrelglaasje.



In 1750 publiceerde de kunstenaar William Hogarth zijn beroemde gravure *Gin Lane*, waarop hij de verloedering door de consumptie van gin in beeld bracht. Pas aan het eind van het Victoriaanse Tijdperk kreeg gin een wat voornamere reputatie: het werd toen gezien als een vrouwelijk alternatief voor whisky en cognac. Uiteindelijk werd 's werelds favoriete aperitief, de gin-tonic, geboren en een nieuw tijdperk brak aan. De laatste jaren heeft gin onder jongeren veel terrein aan wodka verloren; gin is nu eenmaal een drank die men moet leren drinken. Chique nieuwe merken gin kunnen die trend wellicht weer doen keren.

Rechts: Hollandse jenever stond model voor London gin.



Rechts: *Bombay Sapphire* is een gin met een wat verfijnder aroma dan de meeste soorten.

Uiterst rechts: *Gordon's* is de best verkochte soort London gin.

Soorten gin

Engelse gin Er zijn twee soorten. London dry gin is verreweg het bekendst en hoeft niet noodzakelijkerwijs in de Engelse hoofdstad te zijn gedistilleerd. Deze gin heeft een intense smaak en de kwaliteit varieert enorm per producent. Gordon's, Booth's en Beefeater zijn de bekendste namen. Speciale merken zijn bijvoorbeeld Tanqueray en Bombay Sapphire, in de lichtblauwe fles.

De andere soort is Plymouth gin, die wordt gedistilleerd in de Blackfriars-distilleerderij aan de kust bij Plymouth. Plymouth gin is duidelijk droger dan de grote Londense merken en door de aromaten heeft het een subtieler bouquet dan de meeste ginadepten waar schijnlijk gewend zijn.

Een klein deel gin rijpt op hout. Deze gin wordt *golden gin* genoemd, naar de kleur die hij krijgt van het hout.

Jenever Nederlandse jenever verschilt nogal van Engelse gin door het scherpere graanbeslag waarvan hij wordt gemaakt. Het mengsel van verschillende soorten graan is vaak zwaar gefermenteerd, waardoor oudere drank een wat bierachtige smaak krijgt. Er zijn twee soorten: oude en jonge jenever. Jonge jenever lijkt het meest op gin. Jene-

ver wordt vaak gebotteld in een ondoorzichtige stenen fles en heeft een enigszins rustieke smaak.

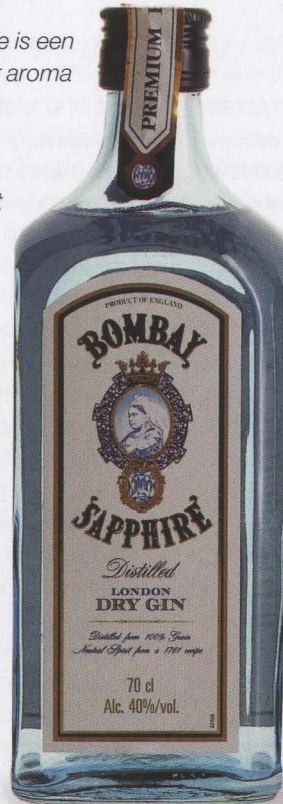
Het productieproces

Gin is een heel eenvoudige drank en bijna even elementair als wodka. Er wordt graandistillaat gemaakt van rogge en gerst; voor jenever en Amerikaanse gin wordt meestal tarwe gebruikt. Engelse gin wordt gerectificeerd tot alle hogere alcohol is verdwenen. Het aromatiseren gebeurt door het weken van droge kruiden, bessen en specerijen in de alcohol of door de drank door de ingrediënten te laten druppelen. Tot slot wordt het product gebotteld en meteen op de markt gebracht.

Combineren

De vette textuur van gin gaat redelijk goed samen met bepaalde soorten vette vis.

Een borreltje jenever is bijvoorbeeld lekker bij haring en ui. Maar zelfs dan vindt u jenever of gin misschien lekkerder als u hem een beetje verdund.





Boven: mengbeker en roerstaafjes



Boven: barlepel

Mengbeker

Een mengbeker is handig om drankjes in te mengen en te roeren die niet worden geschud. De mengbeker moet groot genoeg zijn voor twee à drie drankjes en wordt alleen voor heldere drankjes gebruikt.

Roerstaafje

Het roerstaafje is een lang staafje met een bolvormig uiteinde dat wordt gebruikt om suiker te malen of blaadjes munt te kneuzen. Het is handig in Juleps of Smashes. Er zijn verschillende groottes verkrijgbaar. Een groot roerstaafje wordt in een mengbeker gebruikt als stamper; een kleiner roerstaafje is geschikt voor een glas. Desnoods kunt u een plat lepeltje gebruiken in plaats van een roerstaafje; u

kunt dan echter geen druk naar onderen uitoefenen, alleen naar opzij.

Barlepel

Een barlepel is een lepel met een lange steel. Hij wordt gebruikt in een mengbeker of hoog glas om een drankje te mixen. Sommige barlepels zien eruit als een groot roerstokje, met een lange steel en een schijfje aan het eind. Een barlepel oogt eleganter dan een dessertlepel.

Cocktailzeef

De cocktailzeef wordt gebruikt om een drankje te zeven vanuit de cocktailshaker of mengbeker in het cocktailglas, zodat het ijs, waarmee de drank is bereid, achterblijft. Er zijn een paar drankjes die wel worden geserveerd met dat ijs, maar de meeste niet.

De professionele barkeepers gebruiken meestal de zogenaamde Hawthorn-zeef. Hij is gemaakt van roestvrij staal en ziet eruit als een platte lepel met gaatjes en met aan de onderkant een

draadveer. Houd de zeef boven het glas, zodat ijs en ander vast materiaal niet in het drankje terechtkomen.

Kurkentrekker

Een uitklapbare kurkentrekker kunt u niet alleen als kurkentrekker gebruiken, maar ook als blikopener en flessenopener. Dit is de handigste soort om te hebben. Voor het openen van wijnflessen kunt u het beste een draaiende kurkentrekker gebruiken met een snijmesje om de folie die om de flessenhals zit, door te snijden.

Rechts: kurkentrekker



Scherp mes en citruspers

Citrusfruit is in veel cocktails essentieel. U heeft een goed, scherp mes nodig om het fruit door te snijden en een citruspers om het fruit te persen. Een elektrische pers is misschien sneller in gebruik, maar is duurder om aan te schaffen en lastiger om na gebruik af te wassen.

Nootmuskaatrasp

Dit is een raspje met piepkleine gaatjes voor het raspen van nootmuskaat op



Rechts: cocktailzeef



Onder: scherp mes en citruspers



Links: nootmus-
kaatrasp

Rechts: zesteur en
canneleermes



Egg-Nogs, schuimige en romige drankjes. Vindt u dat te veel gedoe, dan kunt u nootmuskaatpoeder gebruiken; dat is bijna even goed.

Zesteur en canneleermes

Deze worden gebruikt om de schil van fruit te decoreren voor de garnering. U hoeft nu niet meteen naar de winkel te rennen om ze aan te schaffen, want een drankje kan er even aantrekkelijk uitzien met een gewoon schijfje fruit. De zesteur heeft een rijtje kleine gaatjes die de bovenste laag van de schil van een citrusvrucht heel dun raspen wanneer u hem erover trekt (uw fijnste blad van uw multifunctionele rasp is overigens voor hetzelfde doel ontworpen). Met een canneleermes (van het Franse woord *canneler*, 'groeven trekken') trekt u decoratieve gleufjes in de schil van een hele vrucht. Als u de vrucht vervolgens in schijfjes snijdt, dan hebben die een gekartelde rand. Het is eigenlijk een soort smalle dunschiller die alleen voor decoratieve doeleinden wordt gebruikt.

Garde

Met een garde klopt u eiwit schuimig voordat u het in de cocktailshaker doet. Dat doet wonderen voor de textuur van het drankje. Een gewone garde is goed genoeg, hoewel voor culinair gebruik

een slagroomklopper of elektrische mixer het geschiktst is.

Rietjes, roerstokjes en cocktailprikkers

Deze decoratieve voorwerpen worden gebruikt voor de finishing touch van een cocktail. Vroeger vond men het vanzelfsprekend om een cocktail met een rietje te drinken. Nu zijn rietjes eerder uitzondering dan regel. Het aroma van het drankje komt beter naar voren als de drank direct in de mond komt, in plaats van in een dunne stroom wordt opgezogen. De mythe dat de alcohol meer effect heeft als hij door een rietje wordt gedronken, was verantwoordelijk voor hun populariteit in de jaren tachtig.

Met een roerstokje kunt u een drankje roeren. Het kan in een Bloody Mary worden vervangen door een stengel bleekselderij of in romige cocktails of hete, kruidige dranken, zoals met warme wijn, door een kaneelstokje. Cocktailprikkers zijn alleen voor decoratieve doeleinden en worden gebruikt om er ingrediënten, zoals cocktailkersen of andere stukjes fruit, aan te prikken, zodat ze niet naar de bodem van het glas zinken. Als u de kers of olijf wilt opeten, is het handiger dat vanaf de

EEN ZESTEUR GEBRUIKEN

Houd de citrusvrucht stevig vast met de ene hand en schil korte of lange reepjes met de andere hand. De fijne rasp blijft op het drankje drijven.



prikker te doen, zodat u niet uw vingers in het drankje hoeft te dopen om het bewuste stukje fruit te pakken te krijgen en daarmee een onthutsende *faux pas* begaat.



Boven:
garde



Rechts: cock-
tailprikkers



Links:
roer-
stokjes

Firebird

Dit vrij zoete, bruisende drankje is vrij klein voor een fizz.

1½ deel / 6 tl tequila (blanca of silver)
 ½ deel / 2 tl crème de banane
 ½ deel / 2 tl limoensap
 2 delen / 3 el koolzuurhoudende limonade

Sangrita

De sensatie die u voelt bij het afwisselend nippen aan deze Sangrita en een glaasje tequila mag u niet missen. De warme smaak van de eerste brengt de kracht van de tweede in balans. Vaak worden de drankjes geserveerd bij *antojitos* (borrelhapjes). Dit recept is voor acht personen.

450 g rijpe tomaten
 1 kleine ui, gesnipperd
 2 kleine verse groene pepers, zonder zaad en fijngehakt
 5 delen / 1,2 dl vers geperst sinaasappelsap
 sap van 3 limoenen
 ½ tl poedersuiker
 snufje zout
 1 klein borrelglas tequila (oro of gerijpte) per persoon

Vul een whiskyglas bijna tot de rand met ijsklontjes. Voeg de eerste drie ingrediënten toe, roer even en voeg dan de limonade toe. Garneer met een schijfje citroen.

Snijd elke tomaat kruislings in aan de onderkant. Leg de tomaten in een vuurvaste kom en giet er zo veel kokend water bij dat ze onderstaan. Laat 3 minuten zo staan. Schep de tomaten er met een schuimspaan uit en laat ze schrikken in een kom met koud water. Verwijder de velletjes. Snijd de tomaten in tweeën en schep het zaad er met een lepel uit. Snijd het vruchtvlies in stukjes. Pureer de tomaat, ui, pepers, het sinaasappelsap, limoensap, de suiker en het zout in een blender tot een glad mengsel. Giet in een maatbeker en zet minstens een uur in de koelkast. Geef iedere persoon er een borrelglas pure tequila bij. Er dient afwisselend van beide drankjes genipt te worden.

Last Chance



De honing is in dit drankje een uitstekende partner voor de warme, op hout gerijpte tequila. Geschikt als slaapmutsje.

1¾ deel / 2½ el tequila (oro)
 ¼ deel / 1 tl apricot brandy
 1 deel / 1½ el limoensap
 2 tl honing

Schud alle ingrediënten zeer goed met ijs om de honing volledig op te lossen. Zeef in een whiskyglas. Garneer met een schijfje limoen.

Cherry Coco

Dit is een weelderig romige, exotische cocktail die heel stijlvol lijkt in een champagneglas. Hij is zowel romig als zuur: een heel aangename combinatie.

1½ deel / 6 tl tequila (blanca of silver)
 ¾ deel / 3 tl kokosroom
 1 deel / 1½ el citroensap
 ¼ deel / 1 tl maraschino

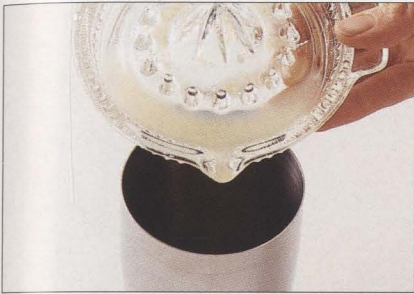
Schud alle ingrediënten goed met ijs en zeef in een longdrinkglas. Laat een cocktailkers in het drankje vallen.



Zorro

John J. Poister, auteur van *The New American Bartender's Guide*, heeft dit fantastische tequilarecept gecreëerd waarin slivovitsj wordt gebruikt.

1½ deel / 6 tl tequila (blanca of silver)
 1 deel / 1½ el slivovitsj
 1 deel / 1½ el limoensap
 ¼ deel / 1 tl suikersiroop



Schud alle ingrediënten goed met ijs en zeef in een koud cocktailglas. Garneer desgewenst met een schijfje limoen.



Weetje

De beste merken slivovitsj komen uit Bosnië, Kroatië en Servië, en worden gemaakt met de regionale pruim 'pozega', die groeit aan bomen van minstens twintig jaar oud.

Piñata

Dit is een heerlijk drankje met banaan en limoen.

1½ deel / 6 tl tequila (oro)
 1 deel / 1½ el crème de banane
 1 deel / 1½ el limoensap

Schud alle ingrediënten goed met ijs en zeef in een cocktailglas. Laat een sliertje limoenschil in het glas bungelen.



Rosita

Dit drankje is verwant aan de Negroni en wordt ongeveer net zo bereid.

1½ deel / 6 tl tequila (blanca of silver)
 1 deel / 1½ el Campari
 ½ deel / 2 tl droge vermout
 ½ deel / 2 tl zoete rode vermout

Doe de ingrediënten in bovenstaande volgorde in een whiskyglas dat voor de helft is gevuld met ijsklontjes. Roer. Knijp een klein stukje sinaasappelschil uit boven het drankje en laat het er dan in vallen.

Mockingbird

Deze frisse cocktail met scherpe randjes heeft een goede balans van zoet en zuur. Wat een klein beetje al niet kan doen.

1½ deel / 6 tl tequila (blanca of silver)
 ¾ deel / 3 tl witte crème de menthe
 sap van ½ limoen

Schud alle ingrediënten goed met ijs en zeef in een koud cocktailglas. Garneer met een half schijfje limoen en een takje munt.

Chrysanthemum

Volgens het *Savoy Cocktail Book* was dit recept uit de jaren twintig populair in de bar van de *Europa*, een groot passagierschip uit die periode.

1 deel / 1½ el Bénédictine
2 delen / 3 el droge vermout
¼ deel / 1 tl absint



Schud alle ingrediënten goed met ijs en zeef in een cocktailglas. Knijp een stukje sinaasappelschil uit boven het drankje en laat het erin vallen.



Weetje

Tussen de vele kruidige en aromatische ingrediënten in Bénédictine zit saffraan, mirre, aloë, hysop, pijnboom, kruidnagel, nootmuskaat en thee.

Cara Sposa

Likeur en slagroom, zonder toevoeging van een gedistilleerd, vormen samen een zoete, machtige cocktail en als u dat bevalt, dan is dit drankje nauwelijks te overtreffen. Serveer hem aan het eind van de maaltijd na een overeenkomstig licht dessert.

1 deel / 1½ el Tia Maria
1 deel / 1½ el Cointreau
½ deel / 2 tl slagroom

Schud alle ingrediënten goed met ijs en zeef in een champagnecoupe. Garneer met een sliertje sinaasappelschil.



Viking

Een cocktail met zo'n naam moet wel een Scandinavisch tintje hebben. Het huwelijk tussen de Zweedse punsch en aquavit is logischerwijs gelukkig.

1½ deel / 6 tl punsch
1 deel / 1½ el aquavit
1 deel / 1½ el limoensap

Schud alle ingrediënten goed met ijs en zeef in een whiskyglas. Garneer met limoen.

Summertime

Voor de zoetekauwen onder ons is dit een perfecte manier om op een warme zomerse dag vanilleroomijs op te vrolijken.

½ deel / 2 tl witte crème de menthe
½ deel / 2 tl groene crème de menthe
2 scheppen vanilleroomijs

Meng alle ingrediënten even in een blender en schenk in een ijscoupe. Strooi er geraspte pure chocola over.

Melon Patch

Dit is nog een recept voor Midori, of voor een andere meloenlikeur.

1 deel / 1½ el Midori
½ deel / 2 tl Cointreau
½ deel / 2 tl wodka
4 delen / 6 el spuitwater

Schud de eerste drie ingrediënten goed met ijs en zeef in een longdrinkglas dat voor de helft is gevuld met ijsklontjes. Vul aan met spuitwater en garneer met een schijfje sinaasappel.

Peugeot

Deze door en door Franse cocktail is een eerbetoon aan de autofabrikant. Auto-eigenaren mogen hem terecht met trots drinken, maar laten zich daarna natuurlijk rijden, want deze cocktail is vrij sterk.



Kowloon

Koffie en sinaasappel vormen weer een succesvol duo in dit recept dat is genoemd naar het Chinese schiereiland Kowloon, tegenover het eiland Hongkong.

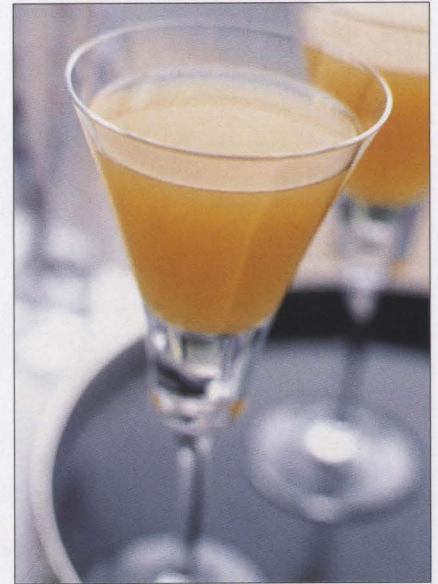
1 deel / 1½ el Grand Marnier
1 deel / 1½ el Kahlúa
3 delen / 4½ el sinaasappelsap

Roer alle ingrediënten goed met ijs in een mengbeker en zeef in een wijnglas dat voor de helft is gevuld met ijsklontjes. Voeg een schijfje sinaasappel toe.

1½ deel / 6 tl Cointreau
¾ deel / 3 tl calvados
2 delen / 3 el sinaasappelsap

Schud goed met ijs en zeef in een cocktailglas. Garneer met sinaasappel.

La Bomba



Deze explosieve mix lijkt veel op de Zombie.

1 deel / 1½ el lichte rum
½ deel / 2 tl orange curaçao
½ deel / 2 tl anisette
½ deel / 2 tl apricot brandy
½ deel / 2 tl citroensap



Schud alle ingrediënten goed met ijs en zeef in een koud cocktailglas. Garneer met een paar stukjes ananas en een kers aan een cocktailprikker.

Weetje

De soort sinaasappel waarvan de schil wordt gebruikt voor Grand Marnier heet de *Citrus bigaradia*. Hij heeft een bittere sinaasappelsmaak die goed samengaat met brandy.