## Alcoholvrije mixdrankjes

Leuk en lekker voor een feestelijk moment.

## Golden Ginger

Ingrediënten:

* 1/4 peer (het beste is verse peer)
* 2 cl. perensiroop
* circa 20 cl. gingerale
* als garnering bolletjes peer
* stukje gember
* takje mint

Bereiding:

1. vermeng het stukje peer en de perensiroop in de blender (of m.b.v. een staafmixer)
2. giet het mengsel in een ruim "on the rocks" glas
3. opvullen met gingerale en even doorroeren
4. versieren met bolletjes peer, een stukje gember en een takje mint
5. serveren met twee rietjes en proost

## Zebra Cola

Ingrediënten

* 2 cl. kokossiroop
* circa 20 cl. cola
* ongezoete, licht geklopte slagroom
* cacaopoeder

Garnering

* exotisch fruit
* kokos-cherries

Bereidingswijze

1. Giet de kokossiroop in een hoog sorbet-glas
2. Vul dit aan met cola en roer dit even door
3. Schep voorzichtig de ongezoete slagroom er boven op
4. Bestrooi dit met cacaopoeder
5. Garneer het glas met exotisch fruit en kokos-cherries
6. Serveer het met een wit en een zwart rietje en een sorbet-lepel

## Don Rico

Don Rico is een alcoholvrije longdrink die zo veranderd of aangepast kan worden, zodat iedereen zijn of haar eigen idee erin kan stoppen. Een prachtig recept om mee te experimenteren.

De ingrediënten

* 10 cc aardbeiensiroop
* 75 cc ananassap
* 75 cc mangonectar
* 1 stuk peer uit blik

De werkwijze:

1. Het beste kan gewerkt worden met gekoelde produkten, indien dit niet het geval is een klein schepje crused ijs toevoegen
2. Doe alle ingredienten in een blender (evt. dus met wat crused ijs)
3. Laat de blender ongeveer 10 seconden draaien (tot het een mooi geheel is en de peer niet meer terug te vinden is)
4. Schenk het drankje in een mooi sorbet -glas (het mooiste en het lekkerste is als het glas in de vriezer gekoeld is)
5. Garneer deze longdrink met een aardbei en een orchidee
6. Serveer het met twee rietjes

## Yellow peril

Deze tropische alcoholvrije cocktail wordt met behulp van een blender bereid. De frisse cocktail is zeer smakelijk maar wel een beetje machtig door de banaan. Een goede cocktail om de lekkere trek mee te stillen.

Ingrediënten:

* 40 cc sinaasappelsap
* een kwart banaan
* 5 cc citroensap
* 5 cc kokossiroop

De werkwijze:

1. Doe alle in een blender, voeg een beetje crushed ijs toe en laat het enkele seconden blenden tot er een mooi egaal geheel is ontstaan.
2. Schenk het in een cocktailglas en garneren met een schijfje banaan (tegen het bruin worden van de banaan kunt u hem insmeren met een paar druppeltjes citroensap).

## Milkiwi

Deze alcoholvrije longdrink/milkshake wordt onderandere gemaakt van die vitamine-bommetjes: kiwi's. Dit sluit dus zeer goed aan bij de Grog, die hiervoor genoemd werd. Misschien is het een goed idee (en waarschijnlijk ook wel verstandig) om deze Milkiwi overdag te drinken en met de Grog 's avonds te besluiten.

Ingrediënten:

* 1/2 melk
* 1/2 kiwi-nectar
* twee scheutjes aardbeien siroop.
* (eventueel een scheut room, alleen voor de lekkerigheid)
* Vul een cream-shaker voor de helft met ijsklontjes.
* Doe de melk, de kiwi-nectar en eventueel de room in de shaker.

De werkwijze:

1. Shake dit flink lang zodat het lekker luchtig wordt.
2. Schenk dit in tumbler-glazen.
3. Twee scheutjes aardbeiensiroop toevoegen.
4. Versieren met een plakje kiwi en een aardbei op een prikker.
5. Als je een blender in huis hebt, kun je natuurlijk ook de kiwi-nectar vervangen door echte kiwi, alleen krijg je dan wel de zwarte pitjes door het drankje heen, maar dan is dit drankje natuurlijk nog gezonder.

Deze longdrink is natuurlijk ook smakelijk als lekkere hongerstiller voor in de middag.

## Café Borgia

Dit is een echte hartverwarmer voor de al wat korter en kouder wordende dagen die er aan gaan komen (of zijn ze er al en blijven de dagen weer aan de frisse kant).

**Benodigdheden voor 4 koppen koffie:**

* 100 gram chocolade (puur)
* 1 eetlepel honing
* 4 eetlepels room
* 4 koppen hete en versgezette koffie
* slagroom
* sinaasappelschil-rasp

Bereidingswijze:

1. Smelt in een steelpan de chocolade (zonder aan te laten branden, maar dat spreekt voor zich).
2. Voeg de honing toe en roer er de room doorheen.
3. Schenk langzaam, beetje bij beetje de hete koffie erbij en klop dit goed romig.
4. Houd dit warm op een laag vuur.
5. Serveer dit in een lekkere voorverwarmde grote mok, zorg voor een grote dot slagroom erop en bestrooi het met een klein beetje sinaasappelschil-rasp. En.....smullen maar.

## Summer Evening

Om in de nazomer toch nog van een alcoholvrij drankje te genieten,

Ingredienten:

* 50 cc verse sinaasappelsap
* 50 cc ananassap
* enkele druppels kaneel siroop
* scheutje grenadine

Bereidingswijze:

1. Doe in een longdrinkglas enkele ijsblokjes.
2. Schenk hierover de verse sinaasappelsap en de ananassap.
3. Laat hier enkele druppels Kaneelsiroop in vallen en giet er een klein scheutje Grenadine over heen.
4. Roer het geheel om met een barlepel of een stir (roerstaafje) en garneer het met een sinaasappelschijf en een cocktailkers.

## Tropical Bubble

Ingredienten:

* 35 cc ananassap (indien mogelijk vers)
* 35 cc sinaasappelsap (indien mogelijk vers)
* 10 cc cocossiroop (van Monin)
* 7-up
* enkele druppeltjes Grenadine (van Monin)

Bereidingswijze:

1. Doe in een longdrink glas enkele ijsblokjes.
2. Schenk hierover de ananassap, de sinaasappel sap en de cocossiroop.
3. Roer deze ingredienten om met een roerstaafje.
4. Vul het glas op met 7up.
5. Besprenkel het drankje met enkele druppeltjes Grenadine siroop.
6. Garneer het glas met een schijf sinaasappel en een cocktail-kers.
7. Zet om het af te maken twee rietjes in het glas.

Geniet van deze tropische alcoholvrije verrassing en drink er zoveel als je wilt van.

## Speedy Gonzalez

Na de Zeezuiper, de Riesling, de Tequila, de Tequila Sunriseen de Carnaval niet te vergeten zou ik onder dit alcoholvrije stukje bijna gewoon een sterke bak koffie adviseren voor aankomende periode. Maar dan toch maar een alcoholvrije mix voor de niet drinkers onder ons met de naam: Speedy Gonzalez.

Ingredienten:

* 2 cl Blue Curacao-siroop
* 6 cl Passievruchtensap
* 6 cl Grapefruitsap
* 6 cl Bananansap

**Bereidingswijze:**

1. Doe in een shaker een paar ijsblokjes.
2. Schenk over de ijsblokjes de ingredienten.
3. Schud dit stevig door elkaar en giet dit via de strainer in een longdrinkglas met wat ijsblokjes erin.
4. Zet twee aardbeien en twee plakjes carambola op de rand van het glas en zet er twee rietjes bij.

Als jij aan de Tequila Sunrise zit en je partner aan de Speedy Gonzalez kun je maar 1 ding bedenken: Ben ik blij dat jij rijdt.

## Something Blue

Ben je tijdens deze donkere dagen vergeten hoe de lucht er in de zomer uit kan zien? Maak Something Blue en waan je even op warmere oorden.

De ingrediënten

* 20 cc ananassap (ls het kan verse)
* 10 cc blue curacao siroop van Monin
* flesje Bitter Lemon van Schweppes

De bereiding:

1. Doe de ananassap en de blue curacao-siroop in een longdrink glas met wat ijsblokjes
2. Vul dit op met de Bitter Lemon
3. Garneer het glas met een partje line en een mooie rode cocktailkers met steeltje
4. Serveer het drankje met twee zwarte buigrietjes erin.

## Herfsttooi

Dit is een echt herfst drankje. Het lekkerste en het gezondste is om het zelf te maken met een sapcentrifuge, maar vele zullen dit apparaat niet in huis hebben. In dat geval kun je gewone sappen gebruiken als deze maar ongezoet zijn.

Ingredienten:

* 1 middelgrote friszure appel (of 75 cc appelsap)
* 1 middelgrote stevige sappige peer (of 75 cc peresap)
* het sap van 1/2 citroen om verkleuren te voorkomen

Bereidingswijze:

1. Was de appel en de peer grondig.
2. Snij ze beide in stukken die in de schacht van de sapcentifuge passen.
3. Zet de sapcentifuge aan en stop de stukken appel en peer toe.
4. Schep het schuim van de sap af (is vaak wat bitter van smaak).
5. Schenk het sap in een glas en doe er een flinke scheut citroensap bij om bruinwarden van het sap te voorkomen.
6. Drink binnen korte tijd na de bereiding op, om smaak en vitaminen verlies te voorkomen.
7. Als je geen sapcentrifuge hebt of weinig tijd neem dan ongezoete appelsap en perensap en vermeng. Er hoeft dan geen citroensap aan
8. toegevoegd te worden, een klein scheutje kan wel om de smaak iets frisser te laten worden.

**Veel plezier met het maken (en natuurlijk drinken) van de cocktails**