

Cocktails and Dreams



Perzik Cosmopolitan

Hapje: **Vitello Tonnato**



Bahama Mama

Hapje: **Scampi Siciliana**



Aperol limoncello

Hapje: **Mossel soepje**



Sex On The Beach

Hapje: **Canneloni van
gemarineerde zalm**



Mabella

Hapje: **Met Camenbert gevulde vijf**

Cocktails and Dreams

Perzik Cosmopolitan

Ingrediënten: (per persoon)

4,5 cl Wodka

3 cl Triple Sec

1cl Perzik Nectar

1,5cl limoensap

Ijsblokjes

Rietsuikersiroop naar smaak

Verse perzik

Munt

Bereiding:

Vul een shaker met ijsblokjes. Voeg de wodka, de triple sec, het verse limoensap en de perzik nectar en eventueel wat rietsuikersiroop toe en shake totdat de shaker goed koud aanvoelt.

Afwerking:

Schenk uit en zeef in een martiniglas en garneer met een stukje perzik en een takje munt.



Cocktails and Dreams

NA Perzik Cosmopolitan

Ingrediënten: (per persoon)

9 cl perzik nectar
1,5 cl sinaasappelsap
1,5 cl limoensap
2 dashes orange bitters
10 stuks frambozen

Bereiding:

Plet de frambozen met een muddler in een shaker. Vul de shaker met ijsblokjes en voeg alle overige ingrediënten toe.

Shake krachtig gedurende 10 seconden

Afwerking:

Schenk uit en zeef in een martiniglas en garneer met een stukje schil van sinaasappel.



Cocktails and Dreams

Hapje: Vitello Tonnato

Ingrediënten: (8 personen)

Tonnato saus:

1 blik tonijn
1 eetlepel kleine kappertjes
20 gr ansjovis op olie
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels griekse yoghurt
2 eetlepels bladpeterselie
100 ml kalfsfond of jus
peper en zout (fleur de sel)

Afwerking: 16 blaadjes basilicum

16 appelkappertjes

8 kerstomaatjes

Varkenshaasje:

1 Varkenshaasje
1 wortel in stukjes
½ Stengel selder
½ Stengel wit van prei in ringen
gesneden
1 eetlepel olijfolie
4 eetlepels water

Bereiding:

Tonnato saus:

Breng alle ingrediënten in een mengbeker en mix grondig.
Proeven en eventueel nog afsmaken met peper en zout

Varkenshaasje:

Verwarm oven op 200°C

Kruid het varkenshaasje aan beide kanten aan met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Leg in ovenschaal en voeg de wortel, selder, prei, en water en witte wijn toe. Bak 30 minuten in de voorverwarmde oven. Laten afkoelen in de koelkast. Fijn snijden en schelletjes oprollen

Rest van jus kan men gebruiken i.p.v. de kalfsfond

Afwerking:

Leg een lepel Tonnato saus in een potje, leg er een paar opgerolde schelletjes vlees bij en werk af met de tomaatjes, de basilicum en de appelkappertjes



Cocktails and Dreams

Bahama Mama

Ingrediënten: (4 personen)

25 ml coconut rum
25 ml banana likeur
30 ml spiced rum
45 ml appelsienensap
75 ml ananassap
1 koffielepel grenadine

Bereiding:

Alles goed mengen en wat verwateren op ijs.

Afwerking:

Doe in een glas en werk af met een Maraschino kers, en of een stukje verse ananas



Cocktails and Dreams

Bahama Mama NA

Ingrediënten: (4 personen)

25 ml coconut room
Stukje banaan
30 ml spiced rum 0%
45 ml appelsienensap
75 ml ananassap
1 koffielepel grenadine

Bereiding:

Alles goed mengen in een blenderen met ijs.

Afwerking:

Doe in een glas en werk af met een Maraschino kers, en of een stukje verse ananas



Cocktails and Dreams

Hapje: Scampi Sicilana

Ingrediënten: (24 personen)

48 scampi's

Witte wijn

6 mespunten sambal oelek

Olijfolie

500 gr boter

12 teentjes look (4+8)

1 sjalot

6 tomaten

1 bos gehakte peterselie

50 gr amandelpoeder

Cognac

Curry poeder

Peper van de molen

Cayennepeper

Oregano

Aromat

Stokbrood

Bereiding:

Scampi's:

De scampi's gedeeltelijk halveren, maar het staarteinde aan elkaar laten, darmkanaal verwijderen. De schalen wegnemen met uitzondering van het staartstukje. De scampi's kruiden met peper en zout

Lookboter:

Sjalot versnipperen, 4 teentjes look versnipperen en stoven in wat boter. curry poeder en amandelpoeder toevoegen en even laten meestoven, blussen met wat cognac en even laten afkoelen. Vermengen met zachte boter, een deel van de gehakte peterselie, peper en aromat.

Siciliana:

De tomaten pellen emonderen (zaadlijsten verwijderen) en in brunoise (dobbelsteentjes) snijden, 8 teentjes look versnipperen en de peterselie fijnhakken. In een pan een weinig olijfolie verhitten met sambal oelek en er de scampi's aan de gesneden kant bakken. De gesnipperde look toevoegen, en de scampi's omdraaien, wat lookboter, de tomaten brunoise toevoegen, blussen met wat witte wijn, de rest van de gehakte peterselie en wat oregano toevoegen. Even goed laten opkoken.

Afwerking:

Onmiddellijk opdienen met een sneetje stokbrood

Bij deze bereiding is het van groot belang dat u alle ingrediënten bij u hebt en dat alles zeer snel gebeurt voor een optimale smaakimpressie.

Cocktails and Dreams

Aperol limoncello

Ingrediënten: (4 personen)

Cocktail:

100ml wodka

100ml limoncello

1 eetlepel triple sec

200ml Aperol

300ml sinaasappelsap

Afwerking:

Stukje citroen

Sinaasappelschil

Prikkers

Bereiding:

Alle ingrediënten voor de cocktail goed mengen en koelen

Afwerking:

Serveer in een glas met ijs, een schelletje citroen en sinaasappelschil op een prikkertje



Cocktails and Dreams

limoncello

Ingrediënten: (4 personen)

1 liter alcohol

7 Bio citroenen

800 gram suiker

1 liter water

Bereiding:

Was de citroenen goed en droog ze af. Schil de citroenen zo dun mogelijk en probeer geen witte velletjes mee te schillen want daar wordt de limoncello bitter van. Doe de citroenschillen in een weckpot en schenk de alcohol erbij. Dek de pot af en zet deze 15 tot 20 dagen op een donkere koele plek. Na deze 15 tot 20 dagen breng je in een pannetje suiker en water al roerend aan de kook. Haal de pan van het vuur, dek hem af en laat afkoelen. Voeg het afgekoelde suikerwater vervolgens toe aan het mengsel van citroenschillen en alcohol.

Zeef het geheel, schenk de limoncello in een (gesteriliseerde) fles of flessen en sluit deze af.

Zet de flessen gedurende een a twee weken op een koele donkere plek.

Afwerking:

Serveer de limoncello koud uit de koelkast of ijskoud uit de vriezer.



Cocktails and Dreams

Mocktail Crodino mandarino

Ingrediënten:

Crodino rosso

Tonic

Mandarijnen sap

munt bosje

Ijsblokjes

Bereiding:

Vul een glas met ijsblokjes.

Giet de Crodino over de ijsblokjes en vul verder aan naar smaak met mandarijnensap en nog wat tonic

Afwerking:

Werk af met een takje munt



Cocktails and Dreams

Hapje: Mossel amuse

Ingrediënten: (16 personen)

2 kg Zeeuwse mosselen

4 dl room,

4 dl gevogeltefond

4 dl visfumet

2 dl mosselvocht

1 snuf kerriepoeder

Peper

Kaviaar of haringeitjes



Bereiding:

Spoel de mosselen onder koud stromend water en verwijder kapotte exemplaren. Stoom ze in een afgedekte pan, zonder toevoeging van vocht, in 6-10 min gaar. Wanneer de mosselen allemaal open staan, zijn ze klaar. Laat ze afkoelen en haal het mosselvlees uit de schelpen. Bewaar het kookvocht. Laat de room, gevogeltefond, visfumet en het mosselvocht inkoken tot 1/3. Kruid bij met peper en kerriepoeder. Warm de mosselen bij het opdienen terug op in boter in een pan of in de oven en schuim de saus op met een staafmixer. Dresseer de mosselen in schaaltes, schep er haringeitjes op en dan de saus. Garneer met wat peterselie.

Cocktails and Dreams

Sex On The Beach

Ingrediënten: (per persoon)

4cl vodka

4cl veenbessensap

4cl sinaasappelsap

1cl rietsuikersiroop

2cl perzikenlikeur

Bereiding:

Vul een shaker met 4 ijsblokjes en het geheel van ingrediënten.

Goed mengen in de shaker en in een cocktailglas serveren..

Afwerking:

Versier met een schijfje sinaasappel



Cocktails and Dreams

Sex On The Beach

Ingrediënten: (per persoon)

4cl Gin 00%

4cl veenbessensap

4cl sinaasappelsap

1cl rietsuikersiroop

2cl perzikensiroop

Bereiding:

Vul een shaker met 4 ijsblokjes en het geheel van ingrediënten.

Goed mengen in de shaker en in een cocktailglas serveren..

Afwerking:

Versier met een schijfje sinaasappel



Cocktails and Dreams

Hapje: Canneloni van gemarineerde zalm

Ingrediënten: (16 personen)
4 velletjes Chinees rijstpapier
4 reepjes gemarineerde zalm
2 el wakame
4 dl appelsap
1 el currypoeder
1 dooier
4 dl druivenpit olie
1 ei
1 Granny Smith appel
16 krokante broodcirkeltjes
1 el mosterd
witte sesamzaadjes

Gemarineerde zalm:

200g grof zout
80g suiker
1 takje citroenverbena
2 takjes munt
1 zalmfilet
scheutje olijfolie



Bereiding:

Maak krokante broodcirkeltjes door cirkeltjes uit brood uit te steken en met een parisiennepel het binnenste uit te halen. Bak 10 minuten op 170°. Laat ze afkoelen. Kook het appelsap tot de helft in en laat afkoelen. Maak een vinaigrette met 1 dooier, 1 heel ei, 1 el mosterd, currypoeder en het ingekookt appelsap. Doe dit alles in de blender en werk dan op met de druivenpit olie tot een homogene massa. Kruid en voeg eventueel wat currypoeder bij voor extra pittigheid. Bewaar in koelkast. Week het rijstpapier even in koud water. Leg het vervolgens open op een natte handdoek. Leg het reepje zalm (ongeveer 15cm lang, en 2 op 2 cm dik) in het midden. Leg hierop dun gesneden plakjes Granny Smith appel. Bestrijk met curry vinaigrette en leg daarop de wakamé. Rol strak op en bewaar enkele uren in de koelkast. Snijd in porties en druk eventjes aan in sesamzaadjes. Werk af met een krokant broodcirkeltje.

Gemarineerde zalm:

Mix zout, suiker, citroenverbena en munt fijn. Smeer hiermee de zalmfilet in. Wikkel mooi strak in folie en laat 6 uur marinieren. Spoel af, dep droog en strijk in met een scheutje olijfolie. Bewaar in de koelkast.

Cocktails and Dreams

Mabella

Ingrediënten:

1/8 Triple sec
1/8 Abricot brandy
2/8 Witte rum
2/8 Citroen sap
2/8 Appelsien sap
Beetje rietsuiker siroop

Bereiding:

De ingrediënten mengen, goed laten koelen en shaken met ijs, naar smaak eventueel nog wat rietsuikersiroop bijvoegen. Serveren in een champagne glas.

Cocktails and Dreams

Mabella

Ingrediënten:

1/8 appelsiensiroop
1/8 Perziken nectar
2/8 Rum 00%
2/8 Citroen sap
2/8 Appelsien sap
Beetje rietsuiker siroop

Bereiding:

De ingrediënten mengen, goed laten koelen en shaken met ijs, naar smaak eventueel nog wat rietsuikersiroop bijvoegen. Serveren in een champagne glas.

Cocktails and Dreams

Hapje: *Met Camembert gevulde verse vijg*

Ingrediënten: (8 personen)

4 verse vijgen
120gr camembert
1,5 el balsamico azijn
1 el honing
2 el water
peper
zout



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200° C.

Halveer de vijgen en snij er met een scherp mesje wat vruchtvlees uit. Doe het met de balsamicoazijn, honing en water in een pannetje en laat op een zacht vuurtje karamelliseren.

Leg elke vijghelft in een klein vormpje en leg er een stukje camembert in. Lepel er de karamel over en zet 7 minuten in de oven, zodat de kaas mooi uitsmelt.