

Voor James, Laura en Victoria,
die me altijd hebben aangemoedigd



© 2024 Good Cook
's-Gravelandseweg 8
1211 BR Hilversum

www.goodcook.nl

Oorspronkelijke uitgever: *HarperCollinsPublishers* 2023

Oorspronkelijke titel: *Summer Sparklers*
© 2023 *HarperCollinsPublishers*
© tekst Jassy Davis
© illustraties Sarah Ferone

Vertaling: Nicolette Boskaljon
Redactie: Julia Hulleman, Trijnie Duut en Peter van der Horst
Productie: Wouter Eertink
Zetwerk: Lisette Drent

ISBN 978 94 6143 318 3
NUR 447



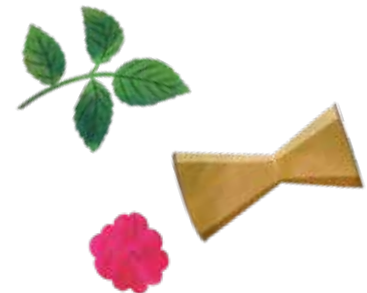
Gedrukt in China

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand,
of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,
mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



Inhoud

Inleiding	4
De cocktailkit	6
De glazenkast	9
Shakevaardigheden	11
Siropen & fruitpurees	13
Maak je eigen frisdrank	17
De recepten	19
Register	142
Dankwoord	144



Inleiding

Is er op een warme, zonnige dag een beter geluid dan ijs dat rinkelt in een glas? Ik kan er niet één bedenken, behalve het popgeluid van een kurk of het zachte gesis van een gekoelde frisdrank. Een ijskoud drankje is in de zomer eigenlijk essentieel, of het nu een alcoholisch mixdrankje is of een verfrissende alcoholvrije versnapering. 's Middags kunnen we genieten van kannen ijsthee in de tuin, of ons tegoed doen aan cocktails met veel kokos op het strand. Er zijn frisse drankjes bij zonsondergang op het balkon, verkoelende mixdrankjes op festivals en ijskoude biertjes bij barbecues die we allemaal wel kunnen waarderen. Wat de gelegenheid ook is, er is altijd een drankje dat verkoeling brengt en waar je toch graag een stapje harder voor loopt.

Toen ik begon na te denken over het soort cocktails waarover ik wilde schrijven in dit boek, dacht ik direct aan alle smaken die ik met de zomer associeer. Rijp fruit, weelderige kruiden en zoet geurende bloemen floreren in deze tijd van het jaar, en ik heb er veel van opgenomen in deze recepten. Zoals gedroogde specerijen warmte en pit toevoegen aan winterdrankjes, draait de zomer om frisse smaken en delicate aroma's die bruisen in elke slok.

Ik heb me laten inspireren door dranktradities van over de hele wereld. Doordat ik uit een vochtig en regenachtig deel van Noord-Europa kom, is mijn zomer vaak vluchtig en de keuze aan drankjes beperkt. Maar tal van andere landen baden in het zonlicht en kennen de waarde van een groot, fris en verkoelend zomerdrankje. Van Caribische punches, Franse *apéritifs* en Spaanse sangria tot Indiase frisdranken, Italiaanse *Spritzes* en Mexicaanse soda's; de wereld barst van dorstlessende zomercocktails die leuk zijn om te maken!

Als het mixen van cocktails nieuw voor je is, is de zomer een geweldige tijd van het jaar om ermee te beginnen. Er zijn meestal

genoeg sociale gelegenheden waarbij je een nieuw drankje kunt uitproberen op je vrienden, en de soort cocktails die bij de zomer passen zijn meestal eenvoudig te maken. Veel van de drankjes in dit boek maak je rechtstreeks in het glas, dus je hoeft niet eens veel barmateriaal aan te schaffen. Maar als je je technieken wilt verbeteren, en wilt investeren in mooi glaswerk, is er ook informatie om je daarmee te helpen.

Alle ingrediënten zouden makkelijk verkrijgbaar moeten zijn. Je lokale kruidenier en supermarkt hebben de meeste wel op voorraad, vooral wanneer ze in het seizoen zijn (niet dat tequila vaak uit het seizoen raakt). En dan is er altijd nog het internet als iets een beetje lastig te vinden blijkt te zijn. Ik wilde deze cocktails zo toegankelijk mogelijk maken, want een zomerdrankje maken moet altijd leuk zijn.





Komkommer- limoenmargarita

Zijn *Margarita's* het perfecte drankje voor bij het zwembad? Waarschijnlijk wel. Moet je bij het zwembad liggen onder een door zon overgoten, azuurblauwe lucht terwijl een dj zomerse deuntjes afspeelt en er palmbomen in de wind wiegen om van een Margarita te genieten? Het helpt, maar is niet essentieel. Vooral niet wanneer je de sfeer van een rooftopbar in Los Angeles kunt nabootsen in je eigen achtertuin, op je balkon of gewoon in je keuken door een partij van deze *Komkommer-limoenmargarita's* te mixen. Het toevoegen van komkommer aan de mix maakt deze drank niet alleen extra verfrissend, maar ook milder. De frisse, grasachtige smaak complementeert het scherpe van de limoen en voegt een verkoelende sappigheid toe. Als je deze zomer wilt ontspannen, zorg er dan voor dat je komkommer aan je Margarita toevoegt.

Voor 2 glazen

- 1 komkommer van ongeveer 300 g
- 100 ml vers limoensap
- 1 partje limoen
- 2 tl fijn zeezout en een snufje chilipoeder, om de glazen te garneren
- 90 ml silver tequila
- 60 ml triple sec
- 30 ml agavesiroop
- 6 scheutjes komkommerbitters
- 2 schijfjes limoen, om te garneren



vervolg >>

Nolada

Deze alcoholvrije variant op de *Piña Colada* heeft alle smaak van het klassieke stranddrankje, maar is lichter qua calorieën. Veel van de aantrekkingskracht van dit drankje komt van de *Kruidige ananas-shrub* (zie pag. 18). Het combineert de zoetheid van de ananas met een vleugje azijn, wat het een zure kick geeft die je gegarandeerd het water in de mond laat lopen. Kokoswater voegt een subtiele tropische smaak toe, terwijl het kneepje verse limoensap alle ingrediënten samenbrengt. Kleine hoeveelheden sap van citrusvruchten gedragen zich in cocktails vaak hetzelfde als zout in maaltijden – ze versterken de diverse smaken en laten ze opbloeien. Dus ook al is het maar een klein scheutje limoensap, laat het niet weg. Als je deze mocktail toch alcoholisch wilt maken, voeg dan een shot lichte rum toe (zie pag. 138 voor een klassieke *Piña Colada* met rum, ananas en kokosnoot).

60 ml Kruidige ananas-shrub (zie pag. 18)

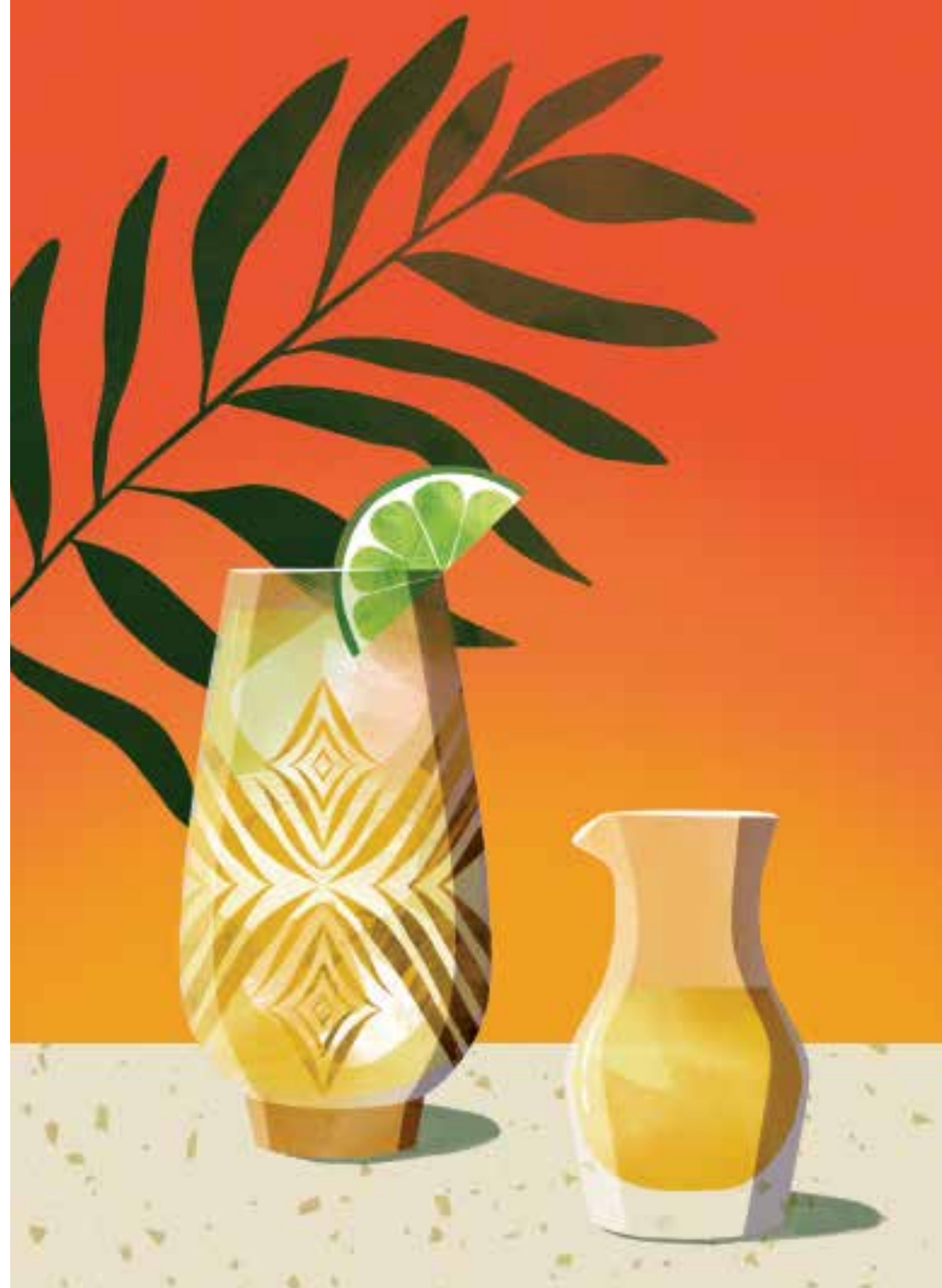
90 ml kokoswater

10 ml vers limoensap

partje limoen, om te garneren

BEKEIDINGSWIJZE

Vul een collinsglas met ijs. Schenk de ananas-shrub, het kokoswater en limoensap erin. Roer om te mengen en garneer met een partje limoen.



Rabarber-vanille ijssoda

Rabarber met vanille is een klassieke combinatie die net zo lekker in een (kruimel)taart is als in dit alcoholvrije drankje. Ijssoda's zijn een favoriet uit de kindertijd, waardoor deze mocktail ofwel herinneringen oproept ofwel – als dit drankje voor jou gemaakt wordt – je laat kennismaken met de magie van ijssoda's. Een deel van het plezier is de manier waarop de frisdrank schuimt zodra hij het ijs raakt, wat een schuimige laag geeft die net zo licht en luchtig is als een wolk. De reactie volgt onmiddellijk en het schuim vult je glas volledig, dus schenk de frisdrank niet te enthousiast in. Je moet gestaag een laag schuim opbouwen in plaats van een bruisend schuim. Als je eenmaal de kunst van het bereiden van een ijssoda beheerst, kun je de hoeveelheden gebruiken om allerlei soorten te maken, waarbij je voor je favoriete smaakcombinaties kiest. Frambozensiroop met vanille-ijs, muntsiroop met chocolade-ijs of rozensiroop met aardbeienijs zijn allemaal fantastische combinaties voor een ijssoda.

Voor 4 glazen

8 bollen vanille-ijs

240 ml Rabarbersiroop (zie pag. 15)

750 ml cream soda, gekoeld



BEKEIDINGSWIJZE

Schep 2 bollen vanille-ijs in vier collinsglazen. Verdeel de rabarbersiroop over de glazen en vul vervolgens aan met de cream soda. Je moet de glazen kantelen terwijl je schenkt, zodat je de cream soda langs de zijkant van het glas schenkt in plaats van rechtstreeks op het ijs. De frisdrank zal opschuimen, dus schenk hem langzaam in. Je zult waarschijnlijk eerst elk glas voor de helft met frisdrank moeten vullen en dan wachten tot de bubbels zijn verdwenen voordat je het glas bijvult. Serveer de ijssoda's direct met herbruikbare rietjes, zodat je de siroop, het ijs en de frisdrank in het glas kunt roeren.



Passiebloem

Fans van *Pornstar Martini's* zullen dol zijn op dit verfrissend fruitige mixdrankje. Het is gemaakt met dezelfde ingrediënten als de wereldberoemde Martini. Maar in plaats van het te shaken tot een shortdrink met een shot bubbels erbij, wordt het dankzij de prosecco-toplaag gemixt tot een meer dorstlessende longdrink met een subtiele bruis. Ik vind garneringen niet altijd essentieel bij het mixen van cocktails thuis, maar hier is het cruciaal om net voor het serveren een schijfje limoen in het glas te laten vallen. Wanneer je het glas naar je mond brengt, zul je de levendige geur van de limoen inademen zodra je je eerste slok neemt. De scherpe limoen en de zure passievrucht passen prachtig bij elkaar en versterken de frisse en pittige tonen in de cocktail.

1 rijpe passievrucht
50 ml vanillewodka
15 ml passievruchtenlikeur
15 ml vers limoensap
50 ml droge prosecco, gekoeld
schijfje limoen, om te garneren



BEKEIDINGSWIJZE

Halveer de passievrucht en schep het vruchtvlees in een cocktailshaker. Voeg de vanillewodka, passievruchtenlikeur en het limoensap toe. Voeg een volle handvol ijs toe, sluit de shaker goed en schud 30 seconden krachtig, of totdat de cocktail gekoeld is. Vul een old fashioned-glas met ijs en zeef de *Passiebloem* in het glas. Vul aan met prosecco, roer voorzichtig om te mengen en garneer met een schijfje limoen.



Rozemarijn-Old Fashioned

De *Old Fashioned* – of de *Old Fashioned Whiskey Cocktail*, om hem zijn volledige naam te geven – wordt ook wel de originele Amerikaanse cocktail genoemd. Hij dateert uit de 18e eeuw, toen het simpelweg als een whiskycocktail bekendstond. Naarmate de eeuwen verstreken, en andere whiskycocktails in en uit de mode raakten, begon men deze eenvoudige mix van whisky met suiker, bitters en veel ijs *Old Fashioned* (Engels voor 'ouderwets') te noemen. Die bijnaam bleef hangen, wat uiteindelijk de naam van de cocktail werd. Maar wat maakt mode uit als je stijl hebt? Deze kruidige versie van de *Old Fashioned* begint met een takje verse rozemarijn dat wordt gekneusd totdat de groene, houtachtige geur vrijkomt. De wrangheid van het kruid mengt zich heerlijk met de milde eiken- en vanilletonen van de bourbon. Een vleugje *Honingsiroop* (zie pag. 13) en een scheut *Angostura bitters* maken de cocktail compleet.

2 takjes rozemarijn
60 ml bourbon
8 ml *Honingsiroop* (zie pag. 13)
3 scheutjes *Angostura bitters*
schijfje sinaasappel, om te garneren



BEKEIDINGSWIJZE

Leg 1 van de rozemarijntakjes in een mengglas en kneus het takje met een stamper of houten lepel totdat de geur vrijkomt. Voeg een flinke handvol ijs toe aan het mengglas. Schenk de bourbon en honingsiroop in het mengglas en voeg de *Angostura bitters* toe. Roer 1 tot 2 minuten goed door tot de cocktail heel goed gekoeld is. Voeg een groot ijsblokje toe aan een *old fashioned*-glas, of vul het glas met ijs, en schenk de cocktail erin. Rijg een kort takje rozemarijn door een schijfje sinaasappel en voeg toe aan glas.



Ananas-tijm rum Fizz

Iets bruisends is altijd leuk, zelfs als die bruis afkomstig is van een scheutje bruiswater. Een *Fizz* wordt als cocktailcategorie meestal gemaakt met sterkedrank, vruchtensap, wat suiker en een koolzuurhoudende frisdrank om longdrinks te creëren die ideaal zijn om op bloedhete dagen te serveren. Ze zijn de perfecte keuze als je een drankje nodig hebt dat je zowel een boost geeft als afkoelt. Rum en ananassap gaan uitstekend samen in drankjes. In deze Fizz komen hun smaken tot bloei doordat je ze met de houtachtige tonen van verse tijm en een frisse scheut limoensap mengt. Als je niet van rum houdt, kun je die vervangen door wodka of silver tequila en zo toch een verfrissend lekker drankje krijgen.

1 takje verse tijm
60 ml lichte rum
35 ml vers ananassap
15 ml vers limoensap
8 ml Suikersiroop (zie pag. 13)
scheutje gekoeld bruiswater
maraschinokers, om te garneren



BEKEIDINGSWIJZE

Leg de tijm in een cocktailshaker en gebruik een stamper of het uiteinde van een houten lepel om de tijm te kneuzen totdat de geur vrijkomt. Schenk de rum, het ananassap, limoensap en de suikersiroop erbij. Voeg een royale handvol ijs toe, sluit af en schud 30 seconden krachtig, of totdat de cocktail goed gekoeld is. Vul een highballglas met gecrusht ijs en zeef de cocktail in het glas. Vul het glas aan met een scheutje gekoeld bruiswater. Voeg een maraschinokers toe als garnering.



Verandapunch

Is er iets waar bourbon niet mee samengaat? Door de jaren heen ben ik deze reus onder de Amerikaanse sterkedranken steeds meer gaan waarderen. Gemaakt met maïsbrj en gerijpt in gebrande eiken vaten, varieert de smaak van bourbon van zoete karamel, hete peper, kaneel, kamperfoelie en rozenblaadjes tot amandelen en vanille. Deze verfrissende punch is het lekkerst als je hem met een bourbon maakt die een meer bloemige smaak heeft, zoals *Four Roses*, of een zoetere bourbon, zoals *Maker's Mark*. Je mixt hem met een melange van English breakfast tea, die doorgaans barst van de robuuste, pittige smaken. Een delicate bourbon complementeert de thee in plaats van dat hij ermee concurreert. Als je de juiste combinatie van ingrediënten weet te vinden, krijg je uiteindelijk een punch (geserveerd in een karaf) die zoet, rokerig en verkwikkend is.

Voor 6 glazen

4 el losse English breakfast tea of 4 zakjes

English breakfast tea

350 ml bourbon

250 ml verse Perzikipuree (zie pag. 15)

180 ml Honingsiroop (zie pag. 13)

90 ml vers citroensap

schijfjes citroen en takjes munt, om te garneren



BEKEIDINGSWIJZE

Schep de English breakfast tea in een hittebestendige kan en schenk er 500 ml vers gekookt water over. Laat de thee 5 minuten trekken en zeef hem dan in een schone kan. Vul aan met meer water als het nu minder dan 500 ml is. Zet opzij om af te koelen. Vul, wanneer je klaar bent om de cocktail te mixen, een kan voor de helft met ijs. Schenk de bourbon erin en voeg de perzikipuree, honingsiroop en het citroensap toe. Roer 1 tot 2 minuten om te koelen en te mengen. Vul aan met de thee en roer opnieuw. Voeg nog een handvol ijs toe aan de kan en garneer met schijfjes citroen en takjes munt. Serveer met ijs in old fashioned-glazen.



Witte sangria

Wanneer mensen aan klassieke zomerdrankjes denken, staat de Spaanse sangria altijd hoog op de lijst. Met een gezoete mix van wijn, fruit en likeur is het een drankje dat toeristen het vaakst willen proberen zodra ze geland zijn in Spanje. Doorgaans wordt sangria gemaakt van rode wijn – de naam komt van het Spaanse woord voor ‘bloed’, wat de donkerrode kleur van de wijn weerspiegelt – maar dat hoeft niet zo te zijn. Een witte sangria, gemaakt met een frisure witte wijn, zoals pinot grigio, sauvignon blanc of een witte garnacha, is net zo heerlijk en verfrissend. Een goede sangria heeft drie elementen nodig; fruit, een extra dosis alcohol afkomstig van sterkedrank of vermout en hij moet koud zijn. Deze witte sangria is gemaakt met sap van een cantaloupepelo, wat het drankje een weelderige, rijke smaak geeft, Spaanse brandy voor een kick en gingerale voor zoetheid en kruidigheid. Probeer alle ingrediënten te koelen voordat je ze met elkaar mixt – je voegt er ook ijs aan toe, maar het helpt als alles vanaf het begin koud is. Dit is zo’n drankje dat op z’n best is als het echt ijs- en ijskoud is.

Voor 6 glazen

300 ml vers Cantaloupepelo (zie pag. 16),
gekoeld
120 ml Spaanse brandy
750 ml witte wijn, gekoeld
600 ml gingerale, gekoeld
schijfjes citroen, sinaasappel en limoen,
om te garneren



BEKEIDINGSWIJZE

Schenk het cantaloupepelo en de brandy in een karaf en voeg 2 handenvol ijs toe. Roer goed door elkaar, schenk vervolgens de witte wijn erbij en roer opnieuw. Vul de karaf aan met de gingerale en voeg dan de schijfjes citroen, sinaasappel en limoen toe. Serveer de sangria in met ijs gevulde old fashioned-glazen.

