

Alcoholvrije cocktails



Memo

Police Control (Romig-zoet)

- 8 cl. Ananassap
- 2 cl. Kokossiroop
- 1 cl. Grenadinesiroop
- 2 cl. Chocoladesaus (voor ijs; kant-en-klaarproduct)
- 1 cl. Room
- 1 eetlepel room (geklopt)

Doe het ananassap, kokossiroop, chocoladesaus en 1 cl room met 4 ijsblokjes in de shaker. Schud het geheel ongeveer 15 seconden.

Giet het een barzeef in de glazen.

Schep met een lepel de geklopte room erop + een druppel grenadinesiroop er overheen.

Coconut Smiley

- 8 cl. Ananassap
- 4 cl. Sinaasappelsap
- 2 cl. Kokossiroop
- 2 cl. Room
- Decoratie:
1/4 citroen, gerasp

Draai de rand van het glas met een beetje van het teveel aan kokossiroop.
Doe alle ingrediënten in de shaker.
Doe 2-3 ijsblokjes in de shaker met een beetje van een rietje (met aap



op hem in de geraspte kokos in het bord. Verwijder

het geheel ongeveer 15 seconden door elkaar.
Giet het in de glazen met een barzeef overheen. Serveer met

Alice (Klassieker)

- 8 cl. Sinaasappelsap
- 8 cl. Ananassap
- 2 cl. Grenadinesiroop
- 2 cl. Room

Doe alle ingrediënten met 4 ijsblokjes in de shaker. Sluit de shaker en schud het geheel ongeveer 15 seconden door elkaar.

Giet de inhoud van de shaker door de barzeef in het Old-Fashioned glas op 3-4 ijsblokjes en serveer met rietjes.

Cinderella (Romig)

8 cl. Grapefruitsap

8 cl. Ananassap

2 cl. Kokossiroop

1 cl. Grenadinesiroop

2 cl. Room

Doe alle ingrediënten behalve het schijfje citroen met 4 ijsblokjes in de shaker.

Sluit de shaker en schud het geheel ongeveer 15 seconden krachtig door elkaar.

Giet de inhoud van de shaker door de barzeef in het Old-Fashioned glas op 2-3 ijsblokjes en serveer met rietje.

Decoratie: Steek 2 ananasblaadjes op een cocktailprikker en dan afwisselend cocktailkfersjes en plakjes banaan (bedruppel de laatste van tevoren met wat citroensap). Leg de vruchtenspies op de rand van het glas.

Coconut Kiss (Romig)

8 cl. Ananassap

4 cl. Sinaasappelsap

2 cl. Kokossiroop

2 cl. Room

Decoratie: 1/4 citroen, geraspte kokos (in een bord). Draai de rand van het longdrinkglas door de kwart citroen en doop hem in de geraspte kokos in het bord. Verwijder het teveel aan kokos door zacht tegen het glas te tikken.

Doe alle ingrediënten met 4 ijsblokjes in de shaker. Sluit de shaker en schud het geheel ongeveer 15 seconden door elkaar.

Doe 2-3 ijsblokjes in het glas en giet de inhoud van de shaker daar door de barzeef overheen. Serveer met een rietje.

Cocomint (Tropisch)

8 cl. Sinaasappelsap

8 cl. Ananassap

2 scheutjes vers geperst citroensap

2 cl. Groene pepermuntsiroop

2 cl. Kokossiroop

Decoratie: 1 takje verse munt, 1 cocktailkfersje

Doe alle ingrediënten met 4 ijsblokjes in de shaker. Sluit de shaker en schud het geheel ongeveer 15 seconden door elkaar.

Doe 3-4 ijsblokjes in het longdrinkglas en giet de inhoud van de shaker daar door de barzeef overheen. Was het takje munt, schud het droog en doe het in het drankje

Apple Cooler (Lichtbitter)

2 cl. Vers geperst citroensap
2 cl. Grenadinesiroop
8 cl. Appelsap
8 cl. Bitter Lemon

Doe 3-4 ijsblokjes in een longdrinkglas. Giet er citroensap, grenadinesiroop en appelsap overheen en roer alles goed door elkaar.

Vul het geheel aan met bitter lemon, roer het goed door elkaar en serveer met een rietje.

Cool Mind (Lichtbitter)

8 cl. Ananassap
2 cl. Vers geperst citroensap
2 cl. Pepermuntsiroop
Ijskoude tonic om mee aan te vullen

Doe 2-3 ijsblokjes in een longdrinkglas. Giet de sappen en siroop erover en roer alles goed door elkaar.

Vul het geheel aan met tonic en serveer.

Afrikaanse zon (voor 10 glazen)

0,5 liter sinaasappelsap
1 liter koude karnemelk
5 bananen
basterdsuiker

Prak de bananen in een kom, meng de sinaasappelsap en karnemelk erdoor en voeg basterdsuiker naar smaak toe.

Meng met een mixer tot alles romig is. Serveer in mooie glazen met een partje sinaasappel als garnering op de rand van het glas.

Appolo-mix (voor 10 glazen)

3 dl sinaasappelsap
1,5 dl kersensiroop
3 citroenen
3 dl mineraalwater
10 kersen

Pers de citroenen uit, voeg de sinaasappelsap, kersensiroop en het mineraalwater toe en meng alles goed door elkaar.

Serveer in mooie glazen en ganeer met een kers.