

Recepten Mocktail avond

Van Sjams - 16 januari 2026

Welkomstdrankje

20 ml sinaasappelschil-kamille cordial*
Aftoppen 0.0 prosecco

Tweede drankje

20 ml limoenblad cordial**
10 ml Amarico Rosso
Aftoppen prikwater

Derde drankje

20 ml komkommersiroop***
20 ml kokoswater
20 ml limoensap
2 blaadjes munt
Shake and strain

Vierde drankje

20 ml smoky rozemarijn-grapefruitcordial**
Aftoppen prikwater

Vijfde drankje

30 ml winter hibiscuscordial***
30 ml water (nog testen)
4 druppels vegan foamer
Shake and strain
Aftoppen met rose lemonade

Sinaasappelschil-kamille cordial*:

Rasp van schil van 1 sinaasappel
5 gram kamille
700 gram water
560 gram suiker
25,2 gram citroenzuur
In een pannetje verhitten tot de suiker is opgelost. Laten afkoelen en in de koelkast zetten tot gebruik.

Limoenblad cordial**:

20 limoenblaadjes met het steeltje verwijderd (is bitter)
700 gram water
560 gram suiker
25,2 gram citroenzuur
In een pannetje verhitten tot de suiker is opgelost. Laten afkoelen en in de koelkast zetten tot gebruik.

Kommersiroop***:

Sap van 2 kleine komkommers (500 gram aan sap)

komkommer klein snijden en in een blender doen met klein beetje water zodat de blender blijft blenden. Daarna door een zeef halen.

1 kilo suiker

In een pannetje het sap en de suiker verhitten tot de suiker is opgelost. Laten afkoelen en in de koelkast zetten tot gebruik.

Smoky rozemarijn-grapefruitcordial**

Rasp van schil van 2 grapefruits

Sap van 3 grapefruits (560 gram)

2 grote takjes rozemarijn

- deze aanbranden tot ze licht roken en dan opsluiten in een luchtdicht glazen/metalen bakje en laten uitroken. Na paar minuten deksel voorzichtig openen. Sap toevoegen, afsluiten en schudden.

140 gram water

560 gram suiker

25,2 gram citroenzuur

Ingrediënten in het pannetje en de rozemarijn van de takjes halen en de blaadjes mee laten koken. In een pannetje verhitten tot de suiker is opgelost. Laten afkoelen en in de koelkast zetten tot gebruik.

Winterhibiscus cordial*:**

100 gram hibiscus

125 gram gember

10 gram dennennaalden

10 kruidnagels

2 kaneelstokjes

1 steranijs

2000 gram water

1600 gram suiker

36 gram citroenzuur (helpt van normale hoeveelheid doordat hibiscus van naturen een zure smaak heeft)

In een pannetje verhitten tot de suiker is opgelost. Laten afkoelen en in de koelkast zetten tot gebruik.

Basisrecept cordials:

Voor iedere 100% water voeg je 80% suiker toe en 3,6% citroenzuur. Dus voor 100 gram water voeg je 80 gram suiker toe en 3,6 gram citroenzuur, voor 500 gram water voeg je 400 gram suiker toe en 18 gram citroenzuur, etc.

De vegan foamer was:

<https://www.caneandgrain.nl/products/bitter-foamee-vegan-cocktailfoamer>

Winkel zit op de Bilderdijkstraat

Daar heb ik ook de alcohol vrije amaro gekocht. Dat was:

<https://www.caneandgrain.nl/collections/alcoholvrij-frisdrank/products/amarico-aperitivo-rosso-alcoholvrij>

En niet nodig, maar wel extra lekker: als je een cordial maakt met citrusschil/rasp, kan je het suiker een dag eerder vermengen met de rasp. Suiker is heel goed in de natuurlijke oliën onttrekken aan de schil.