

Diest By Night N.A.

Op basis van alcoholvrije rum, amandel, espresso, sinaas, winterse kruiden en chocolade.

Shaking

Coupe

Ice cubes



MOCKTAIL

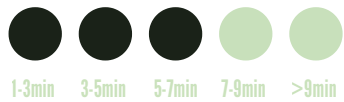
MOEILIJKHEIDSGRAAD



VOORBEREIDINGSTIJD



BEREIDINGSTIJD



1-3min 3-5min 5-7min 7-9min >9min

PRODUCT TOEGANKELIJKHEID



Vorbereiding

Was (indien nodig) alle verse ingrediënten, leg alle ingrediënten en het materiaal klaar.

Ingrediënten voor 1 persoon

Alcoholvrije rum (ml)	30
Lyre's Amaretti (ml)	10
Koffie/sinaas siroop (ml)	20
Winter spice thee (ml)	10
verse espresso Stroobants (mL)	30
Yuzu ponzu met dashi (gram)	2
Chocoladebitter (dash)	2
Ijsblokjes	10

We love to repost!

Wij horen graag wat jij van onze recepten vindt! Stuur ons een berichtje via de website of social media kanalen of neem een foto en tag ons! @baroue.be



1 Vorbereiden: koffie-sinaas siroop maken

Neem een steelpannetje met deksel, doe er 500 ml water en 500 gram suiker in. Zet het pannetje op een gemiddeld vuur en los de siroop op (niet koken). Verwijderen ondertussen de zeste van 3 appelsienen. Was ze eerst grondig. Haal nadat de suikersiroop opgelost is het pannetje van het vuur. Doe er 20 gram vers gemalen koffiebonen in + de zeste van 3 sinaasappels. (schil de zeste op voorhand) Laat de siroop gesloten afkoelen. Zeven na een uurtje of 2, laten afkoelen en koel bewaren.

3 Shaker vullen

Doe de alcoholvrije rum, alcoholvrije Amaretto, koffie/sinaas siroop, winter spice thee, verse espresso, yuzu ponzu met dashi en de chocoladebitters in de cocktailshaker.

Vul vervolgens je shaker voor 75% met ijsblokken.

5 Serveren

Double strain (zeven) de cocktail in je champagne coupe, gebruik hier een extra fine strainer (theezeefje) zodat alle kleine ijsschilfers in de shaker blijven en dus niet mee in het glas gaan.

2. Vorbereiden: winter spice thee maken

Laat bijvoorbeeld 10 gram winter spice thee 30 min infuseren met 1 liter kokend water, roer eens goed door voor optimale infusie. Gebruik een afgesloten pot zodat alle aroma's in de pot blijven. Daarna zeven en afkoelen. De winter spice thee kopen we aan bij Tea Bar, ook beschikbaar voor particulieren online.

Zet ook een verse espresso met je koffiemachine met de koffiebonen van Stroobants, we hebben 30mL nodig per portie van de verse espresso. Gebruik geen verse espresso ouder dan 1 dag.

4 Shaking

Zorg er voor dat de shaker goed gesloten is. Shake lang en krachtig, gebruik hiervoor je beiden handen.

Shake +- 10 seconden en zorg ervoor dat de shaker ijskoud aanvoelt. Er ontstaat een mooie schuimlaag afkomstig van de verse espresso.

6 Afwerken

Werk de mocktail af met 3 koffiebonen.

TIP: je kan ook eetbare chocoladebonen of kaneelpoeder gebruiken om je mocktail af te werken.

Extra info

- De espresso zetten we met de koffiebonen van Stroobants, te vinden in de **streekwinkel van Visit Diest**
- verse espresso is eigenlijk versterkte koffie, we gebruiken minder water voor de hoeveelheid koffiebonen.
- Als alcoholvrije rum gebruiken wij Captain Morgan spiced NA 0,0%, deze vind je in de supermarkt of bij een drankenhandel.
- Lyre's Amaretti 0,0% is een alcoholvrije 'Amaretto'. Te vinden bij o.a. Delhaize of drankenhandels.
- De winter spice thee die wij gebruiken komt van Tea Bar (online), maar een andere winter thee is ook prima. Het is simpel weg een kruidenmengeling van kaneel, kardemom, kruidnagel en appelsien.
- De Yuzu Ponzu met dashi vind je bij een aziatische speciaalzaak of online, neem eens een kijkje bij Tijns Toko uit Amsterdam. Je kan hier ook experimenteren met soja saus als basis en een touch van citrus. Ofwel neem je bijvoorbeeld een beetje limoensap dat je mengt met soja saus of haal je het citrus karakter uit de oliën uit de zeste van een citrusvrucht zoals yuzu, mandarijn, appelsien,....
- De chocoladebitters vind je bij een dranken speciaalzaak.