

# Mojito Mocktail



## Mojito Mocktail

De mojito is een klassieker, heerlijk! En ook zonder alcohol heel lekker. Probeer eens dit recept voor een Mojito Mocktail.

### **INGREDIENTEN voor 6 glazen**

#### **Om te mixen:**

- 1 hele limoen, geschild
- 120 ml limoensap
- 6 eetlepels kokosnectar (natuurwinkel of online)
- 10 muntblaadjes
- 1 theelepel verse geperste gember

#### **Voor in de 6 glazen:**

- 6 partjes van een geschilde limoen
- 36 muntblaadjes
- 2 flessen mineraalwater met koolzuur
- 1 theelepel verse geperste gember
- ijsblokjes

### **BEREIDING**

- Doe de geschilde limoen, limoensap, gember, kokosnectar en muntblaadjes in de blender. Mix een paar seconden op de hoogste stand tot een glad mengsel ontstaat.
  - Doe in 6 glazen elk 1 partje limoen en 6 muntblaadjes. Gebruik een houten stamper of lepel om wat vocht uit de limoen en de munt te duwen.
  - Voeg 4 tot 6 eetlepels van de mix uit de blender toe en vul aan met koolzuurhoudend water en wat ijsblokjes.
  - Garneer met wat muntblaadjes.
-

# Pina colada mocktail



Een cocktail in een mooi versierd glas ziet er feestelijk uit. Ik ben normaal gesproken geen fan van suiker, maar voor de rand van het glas maak ik een uitzondering. Het suikerrandje moet een uurtje drogen, dus je kunt dit het beste van te voren doen.

## INGREDIENTEN

- 160 ml kokoswater (natuurwinkel)
- 80 ml ananassap (natuurwinkel)
- palmsuiker voor de rand van het glas (optioneel)
- geschaafd ijs
- citroen
- limoen

## BEREIDING

### Suikerrandje (optioneel):

- Schep suiker op een bordje
- Snij een kwart citroen in het midden in tot de schil.
- Draai de rand van het cocktailglas rond in de ingesneden citroen, zodat de rand goed vochtig wordt.
- Druk vervolgens de rand van het glas in een laagje suiker en laat een uurtje drogen in de koelkast.

### Cocktail:

- Mix kokoswater en ananassap met een shaker of staafmixer.
  - Doe wat ijs in het cocktailglas en schenk voorzichtig de kokos-ananasmix in het cocktailglas
  - Knijp een beetje limoensap uit en voeg eventueel naar smaak nog wat zout en peper toe.
  - Zet een schijfje limoen op de rand
-

# Bloody Mary mocktail



## INGREDIENTEN

- 1/2 theelepel Worcestersaus (biologisch, natuurwinkel)
- 1 theelepel citroensap
- 120 ml tomatensap (biologisch)
- tabasco
- 1 stengel bleekselderij
- ijsblokjes

## Zoutrandje:

- grof gemalen zout
- 1 citroen (voor het zoutrandje van het glas)

## BEREIDING

### Zoutrandje:

Doe grof gemalen zout op een bordje

Snij een kwart citroen in het midden in tot de schil.

Draai de rand van het cocktailglas rond in de ingesneden citroen, zodat de rand goed vochtig wordt.

Druk vervolgens de rand van het glas in een laagje zout en laat een uurtje drogen in de koelkast.

### Cocktail:

- Mix Worcestersaus, citroensap, tomatensap, tabasco, zout en vers gemalen peper naar smaak.
- Doe ijsblokjes in het cocktailglas, voeg de cocktail toe.
- Zet de bleekselderij in het glas
- Zet een schijfje limoen op de rand