



14 heerlijke recepten
gemaakt met Smaakt
sappen die beter zijn voor
jou en voor de planeet.
Together We Care
#EveryBiteMatters



Juicy Details

E-BOOK BOMVOL ZOMERSE COCKTAILS & MOCKTAILS!



Smaakt

EVERY BITE MATTERS.



Over SMAAKT

Het **Smaakt Juicy Details E-book** is onderdeel van de campagne Together We Care #EveryBiteMatters. Deze campagne staat in het teken van 'samen'. Het gaat daarbij zowel om het samen proosten en koken alsook het samen de handen ineen slaan om beter met onze planeet om te gaan. Onder andere door vaker plantaardig en biologisch te eten en drinken.

Elke hap telt!

Bij Smaakt proberen we dagelijks de wereld een beetje beter te maken door:

- biologische producten voor iedereen toegankelijk te maken;
- uitbreiding van ons assortiment met plantaardige voeding;
- kennis over voeding en duurzaamheid te delen via diverse impactprogramma's zoals het aanbieden van het gratis lesprogramma KidsProef voor groep 7 en 8;
- onze producten te verpakken in recyclebaar Biobased folie.

Om het Europees biologisch keurmerk te mogen dragen, moeten onze producten aan veel regels voldoen. Dit wordt met regelmaat gecontroleerd door Skal Biocontrole.

De producten van Smaakt zijn vrij van o.a.:

- Chemische bestrijdingsmiddelen (pesticiden, landbouwgif)
- Kunstmest (belangrijke oorzaak van dead zones in oceanen)
- Diergeneesmiddelen (zoals antibiotica)
- Chemische toevoegingen (zoals kleur-, geur- en smaakstoffen)
- GMO's (genetisch gemodificeerde organismen)

Dit is wat Smaakt anders maakt dan alle andere merken in het schap. En dat smaakt toch nét even wat lekkerder!



Smaakt X THE HOLY KAUW COMPANY

De VN heeft 2021 uitgeroepen tot 'International Year of Fruit & Vegetables' (IYFV). Hiermee willen zij het bewustzijn van het belang van groenten en fruit in het menselijke voedingspatroon vergroten. Groenten en fruit zijn namelijk een goede voedingsbron boordevol vezels, vitaminen en mineralen. Daardoor dragen groenten en fruit bij aan een gezond voedingspatroon. Smaakt ontwikkelde daarom dit Mocktail & Cocktail Boek boordevol lekkere recepten met in de hoofdrol Smaakt Groentesappen.

Smaakt en The Holy Kauw Company hebben deze sappen een extra dimensie gegeven in dit Smaakt Juicy Details Boek. Naast alle gezondheidsvoordelen die de groentesappen rijk zijn kunnen deze sappen ook ontzettend sexy zijn! Dit boek bevat **14 verrassende recepten** en bestaat uit verschillende cocktails en mocktails gemaakt met onze Smaakt groentesappen. Hierdoor komen allerlei smaken aan bod. Denk bijvoorbeeld aan een Cloudy Beet Latte, Orange Sherbet of een Sweet & Spicy. De receptuur, foodstyling

en fotografie is volledig ontwikkeld door **The Holy Kauw Company**, bekend van het Limonadeboek en het kookboek Zondag. Met hun uitgebreide kennis van smaken, gerechten en liefde voor duurzaamheid en goede voeding hebben zij de recepten voor dit boek samengesteld.

De sappen in dit boek zijn voor iedereen interessant en toegankelijk, doordat ze (bijna) allemaal te maken zijn zonder alcoholische basis. Wil je juist wel voor een lekkere cocktail gaan? Dan zijn de recepten gemakkelijk aan te passen. Alle recepten in dit boek zijn gemaakt op basis van gezonde biologische groentesappen. In een lekker drankje hoeven namelijk geen alcohol en bergen smaakversterkers te zitten voor een verbluffend eindresultaat! Elke sap heeft zo zijn eigen **gezondheidsvoordelen**. Zo bevat wortelsap bèta-caroteen (**vitamine A**) en is tomatensap rijk aan **vitamine E** en **lycopeen** wat werkt als antioxidant. En dat weten Smaakt en The Holy Kauw Company maar al te goed!



INHOUD *inhoud*

Over Smaakt	2
Smaakt x The Holy Kauw Company	3
Receptenindex	6

COCKTAILS & MOCKTAILS

To-Martini	9
Cloudy Beet Latte	11
Bunjito	13
Summer Shrub	15
Gingerita	17

Beet Bramble	19
Orange Splash	21
Beet it	23
Orange Sherbet	25
Little Red Rooster	27
Drunken Diablo	29

Grapepirinha	31
Sweet & Spicy	33
Bloody Mexican	35

Tot slot	36
Colofon	38



RECEPTEN *index*

COCKTAILS

To-Martini	9
Gingerita	17
Orange Splash	21
Orange Sherbet	25

MOCKTAILS

Cloudy Beet Latte	11
Bunjito	13
Summer Shrub	15
Beet Bramble	19
Beet It	23
Little Red Rooster	27
Drunken Diablo	29
Grapepirinha	31
Sweet & Spicy	33
Bloody Mexican	35

RODE BIETENSAP

Cloudy Beet Latte	11
Beet Bramble	19
Beet It	23
Little Red Rooster	27
Grapepirinha	31

WORTELSAP

Gingerita	17
Bunjito	13
Orange Splash	21
Orange Sherbet	25
Sweet & Spicy	33

TOMATENSAP

To-Martini	9
Summer Shrub	15
Drunken Diablo	29
Bloody Mexican	35





14 heerlijke recepten
gemaakt met Smaak
sappen die beter zijn voor
jou en voor de planeet.
Together We Care
#EveryBiteMatters



TO-MARTINI

Serveer deze heerlijke To-Martini in een coupeglas. Dat geeft deze cocktail een fancy look & feel.



TO-MARTINI

Zin in een heerlijke pittige cocktail die nét even anders is dan je gewend bent? Probeer dan eens deze To-Martini! Door het tomatensap, de vodka en de kruiden is deze cocktail heerlijk spicy en super lekker voor bij, bijvoorbeeld, een BBQ! Wat nog leuker is; tomatensap is een bron van vitamine E. Dat maakt dit drankje net wat verantwoord!

BEREIDING 10 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 GLAZEN

- 1 kwart watermeloen
- 300 ml Smaakt tomatensap
 - 20 ml vodka
 - Ijsblokjes
- 4 takjes verse basilicum, alleen de blaadjes
- Zwarte peper, uit de molen
- Voor de garnering:
 - zwarte olijf en kerstomaatjes aan een prikker en geserveerd in een martini glas

ZO MAAK JE HET

1. Pureer de watermeloen met een staafmixer en giet door een zeef.
2. Doe vervolgens 100 ml van het watermeloen sap in een shaker met de tomatensap, vodka, ijsblokjes en de helft van de basilicumblaadjes en schud alles goed door elkaar.
3. Verdeel de cocktail over 4 glazen.
4. Steek in elk glas een prikker met een tomaatje, basilicum en een zwarte olijf

OPTIONEEL: STROOI VOOR WAT EXTRA PIT EEN BEETJE ZWARTE PEPER OVER DE COCKTAIL!



COCKTAIL

CLOUDY BEET LATTE

Serveer deze romige cocktail in een lowballglas.
Zo hebben de ijsblokjes genoeg ruimte om de
wolkjes van kokosmelk door te laten.



CLOUDY BEET LATTE

Deze romige mocktail is een echte blikvanger! De toevoeging van bietensap geeft deze mocktail van nature een prachtige rode kleur doordat er geen kunstmatige geur-, kleur-, en smaakstoffen aan zijn toegevoegd. Puur natuur dus! Daarbij is deze mocktail 100% vegan zodat iedereen hier lekker van kan genieten!

BEREIDING 10 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 - 6 GLAZEN

- 400 ml Smaakt rode bietensap
- 2 tl dadelsiroop/maple syrup
 - ½ tl kaneel
- ½ tl vanille-essence
- 150 ml kokosmelk

- Voor de garnering:*
- Ijsblokjes
 - Een roerstaafje of papieren rietje
- Optioneel: takje verse munt om mee te garneren*

ZO MAAK JE HET

1. Roer het bietensap, de dadel/ahorn siroop, kaneel en vanille door elkaar tot de siroop is opgelost.
2. Klop de kokosmelk op met een garde zodat deze iets lobbiger wordt.
3. Vul 4 tot 6 glazen met ijs en verdeel het bietensap hierover.
4. Verdeel de opgeslagen kokosmelk over de glazen.
5. Steek een rietje of roerstaaf in ieder glas en roer voorzichtig zodat er mooie wolkjes in de mocktail ontstaan.
6. Garneer het drankje eventueel af met wat verse muntblaadjes.



BUNJITO

Serveer deze mocktail in een highballglas.

Door de hoogte van het glas is er genoeg ruimte om het ijs kwijt te kunnen. En het ziet er natuurlijk heel leuk uit!



BUNJITO

De iconische Mojito ken je ongetwijfeld. Maar deze Bunjito is nét zo lekker! Deze mocktail is heerlijk op een warme zomerdag. Door de toevoeging van munt, limoen en ijs is deze mocktail heerlijk fris. Daarbij is wortelsap niet alleen heel verrassend in dit recept maar ook nog eens verantwoord. Deze Smaakt wortelsap zit namelijk boordevol vitamine A! Genieten maar!

BEREIDING 10 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 - 6 GLAZEN

4- tot 6 takjes munt, alleen de
blaadjes & gekneusd
- 1 limoen, in parten
- 4 tot 6 tl rietsuiker
- Ijsblokjes of crushed ijs

- 200 ml Smaakt multivruchtsap
- 200 ml Smaakt wortelsap
- 100 ml bruiswater
Voor de garnering:
- Papieren rietje

ZO MAAK JE HET

1. Verdeel de munt, limoen, rietsuiker en ijs over 4 tot 6 glazen.
2. Roer dit goed door en verdeel achtereenvolgens de sappen en het bruiswater over de glazen.
3. Serveer met een bamboe rietje.

**OPTIONEEL: OM EEN ALCOHOLISCHE
VARIANT TE MAKEN ZOU JE WAT VODKA
KUNNEN TOEVOEGEN!**



MOCKTAIL

SUMMER SHRUB

Serveer deze frisse, zoete mocktail in een lowballglas. Garneer met een aardbeitje op de zijkant van het glas.



SUMMER SHRUB

Tomaten en aardbeien. Deze twee verrassende ingrediënten komen in deze mocktail samen. De smaak van de aardbeien en kruiden worden extra goed in het tomatensap opgenomen doordat de ingrediënten eerst aan de kook gebracht worden waarna ze een nachtje intrekken. Serveer bij een frisse salade en laat de zomer maar komen!

BEREIDING 10 MIN • WACHTTIJD 1 NACHT • INGREDIENTEN VOOR 4 - 6 GLAZEN

- 1 dl esdoornsiroop
- 1 dl water
- 4 dl Smaakt tomatensap
- 150 gr aardbeien
- 1 tl korianderzaad
- 1 tl komijnzaad
- ½ kaneelstokje
- 1 dl appelpiderazijn
- 1 mespunt zout
- Worcestersaus naar smaak
- Ijsblokjes
- Bruiswater

ZO MAAK JE HET

1. Breng de siroop aan de kook met het water, tomatensap, de aardbeien (houd wat apart voor de garnering), korianderzaad, komijnzaad en kaneelstokje.
2. Haal van het vuur en roer de azijn erdoor.
3. Laat afgekoeld en afgedekt een nacht in de koeling staan.
4. Zeef de aardbeien en specerijen eruit en breng op smaak met zout en worcestersaus. Je shrub is klaar.
5. Vul vier glazen met ijsblokjes en schenk er vervolgens 1/3 deel shrub en 2/3 deel bruiswater over.
6. Garneer de glazen met een aardbei.





GINGERITA

Serveer deze vrolijke cocktail in een coupeglas. Zo ziet de garnering aan de bovenkant van het glas er net wat gezelliger uit. Top af met een schijfje limoen.

GINGERITA

Een zomerse cocktail met éxtra veel fruit- en groentesap. Dit drankje is niet alleen een lust voor het oog maar ook nét wat spannender door de toevoeging van gember en vodka. Toch krijg je met deze cocktail ook flink wat vitaminen binnen. Smaakt wortelsap is namelijk rijk aan vitamine A. Wil je liever voor een mocktail gaan? Vervang dan de vodka voor een beetje gembersiroop!

BEREIDING 10 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 GLAZEN

- 8 plakjes gember
- 80 ml vodka
- 360 ml Smaakt wortelsap
- 80 ml appelsap
- 100 ml bruiswater

- Ijsblokjes
- 4 schijfjes limoen
- Voor de garnering:
- Grof zeezout
- Schijfje limoen

ZO MAAK JE HET

1. Maak de randen van het glas vochtig met een beetje limoensap.
2. Doe het zeezout in een schaalje en dip hierin de rand van het glas.
3. Maak de cocktails in twee keer.
4. Kneus de gemberplakjes en doe ze in een cocktailshaker.
5. Doe de vodka, het wortelsap, het appelsap en de ijsblokjes erbij en shake goed.
6. Verdeel de mix over 2 glazen en schenk hier wat bruiswater bij.
7. Garneer af met een schijfje limoen.
8. Herhaal het proces voor de volgende 2 glazen.





BEET BRAMBLE

Serveer deze mooie mocktail in een coupeglas, een martiniglas is ook geschikt. Top af met wat bramen aan een prikker.

BEET BRAMBLE

Vandaag is rood... de kleur van jouw mocktail! Hoe vrolijk ziet dit drankje er uit? Door het Smaakt bietensap heb je net dat extra beetje vitamines te pakken én een lekker drankje op tafel staan. Heerlijk bij een zomerse salade of als aperitief.

BEREIDING 5 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 GLAZEN

- 150 ml Smaakt rode bietensap
- 150 ml braambessap
- 125 ml mangosap
- 50 ml kokosroom
- Sap van ½ limoen

- Ijsblokjes
- Voor de garnering:
 - Bramen
 - Prikkers

ZO MAAK JE HET

1. Maak dit drankje in 2 keer.
2. Doe de helft van alle ingrediënten inclusief de ijsblokjes in een cocktailshaker en shake it babe!
3. Verdeel de mocktail over 2 coupes (de ijsblokjes blijven achter in de shaker) en herhaal voor de volgende twee glazen.
4. Prik de bramen aan een prikker en maak hier de drankjes mee af.



MOCKTAIL



ORANGE SPLASH

Houd je van variatie? Serveer deze cocktail dan in zo veel mogelijk verschillende glaasjes als je kan vinden! Alles wat op een pootje staat voldoet.

ORANGE SPLASH

Deze verfrissende cocktail zit boordevol vitaminen door het gebruik van wortelsap en sinaasappelsap. De toevoeging van witte rum geeft dit drankje een extra bite! Dit drankje bevat slechts 4 ingrediënten. Laat daarom je creativiteit de vrije loop door dit drankje te serveren in verschillende glazen. Jouw zomerfeestje is zo helemaal af!

BEREIDING 5 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 GLAZEN

- 100 ml *Smaakt wortelsap*
- 240 ml witte rum
- Sap van 1 sinaasappel
- 1 el Maple syrup
- Ijsblokjes

- Voor de garnering:*
- 2 el agavesuiker
 - Rasp van 1 sinaasappel
 - 4 schijfjes sinaasappel

ZO MAAK JE HET

1. Roer de suiker en sinaasappelrasp door elkaar en leg op een plat schaaltje. Maak de randen van het glas vochtig met sinaasappelsap. Duw het glas met de rand in de suiker.
2. Doe alle ingrediënten met het ijs in een shaker en schud flink.
3. Verdeel over 4 tulpglazen en maak de drankjes af met een schijfje sinaasappel.

**LIEVER EEN MOCKTAIL
SERVEREN? LAAT DAN DE WITTE
RUM WEG EN VERVANG DOOR EEN
BEETJE LIMOENSAP.**



COCKTAIL

BEET IT!

Serveer in een stoer lowballglas. Zorg dat het prikkertje met gember en citroen lang genoeg is om de afstand over het glas te overbruggen.



BEET IT!

Gember it is! De pure smaak van bietensap, tonic en gember maken deze mocktail lekker hartig en spicy. Daarbij maken deze superfoods dit drankje anders dan je gewend bent. Top af met mooie garnering en laat je verassen!

BEREIDING 10 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 - 6 GLAZEN

- 200 ml Smaakt rode bietensap
 - 30 ml gembersiroop
 - Sap van 1 citroen
 - 100 ml gemberbier
- 250 ml tonic (zonder honing)
 - Ijsblokjes

- Voor de garnering:
- Prikkers
 - 1 citroen, in schijfjes
 - Verse gember, in plakjes

ZO MAAK JE HET

1. Prik de partjes citroen en schijfjes verse gember om en om aan 4 prikkers.
2. Doe het bietensap samen met de gembersiroop, citroensap en het gemberbier in een kom en roer door.
3. Vul 4 tot 6 glazen met ijsblokjes, verdeel hierover het bieten/gember sap en vul de glazen af met de tonic.
4. Steek in elk glas een prikker en decorer eventueel met eetbare bloemen.



MOCKTAIL

ORANGE SHERBET

Serveer dit drankje, net als een scroppino, in een hoge champagne flute. Zo blijft het bolletje ijs altijd hoog bovenin het glas.



ORANGE SHERBET

Ben jij fan van de oude vertrouwde scroppino? Grote kans dat je deze variant ook lekker vindt! Deze Orange Sherbet zit vol vitamines en is heerlijk fris door de toevoeging van het sorbetijs. Wil je er een lekkere cocktail van maken? Simpel! Voeg een klein scheutje vodka toe per glas.

BEREIDING 5 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 - 6 GLAZEN

- 150 ml *Smaakt wortelsap*
 - 75 ml *Smaakt sinaasappelsap*
 - 50 ml gembersirop
 - 150 ml gemberbier (zonder alcohol)
 - 4 tot 6 bolletjes sinaasappel sorbetijs
- Voor de garnering:*
- 4 tot 6 champagne flûtes
 - 4 tot 6 lange lepels
 - 4 tot 6 sliertjes sinaasappelschil

ZO MAAK JE HET

1. Roer het wortelsap, sinaasappelsap en gembersirop door elkaar.
2. Schep in ieder glas een bolletje ijs. Verdeel hierover het sap to het glas half vol is.
3. Schenk het gemberbier erbij tot de glazen gevuld zijn.
4. Garneer het drankje met een sinaasappelschil.

OPTIONEEL: OM DE 'ORANGE SHERBET' WAT MEER BITE TE GEVEN ZOU JE EEN KLEIN BEETJE VODKA KUNNEN TOEVOEGEN.



MOCKTAIL



LITTLE RED ROOSTER

Serveer deze frisse mocktail in een highballglas. Zo is er genoeg ruimte voor het crushed ice en komt de kleurgradatie goed uit.

LITTLE RED ROOSTER

Verfrissen doe je deze zomer met deze Little Red Rooster. Met het bruiswater, rozenwater, bietensap en crushed ijs is dit de perfecte mocktail voor op een warme zomerdag. Top af met wat dragon en rozenblaadjes voor een mooi effect. Een bamboe rietje maakt deze mocktail helemaal af!

BEREIDING 5 MIN • WACHTTIJD 30 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 - 6 GLAZEN

- 100 ml water
- 3 takjes dragon
- ½ el venkelzaad, gekneusd
- 1 el ahorn siroop
- 2 el rozenwater
- 200 ml Smaakt rode bietensap
- 300 ml bruiswater
- Ijsblokjes of crushed ijs
- Voor de garnering:
 - Dragon
 - Optioneel:
 - Rozenblaadjes

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm het water samen met het venkelzaad, dragon en de ahorn siroop in een steelpannetje.
2. Laat 10 minuten trekken op het laagste vuur zonder dat het kookt.
3. Laat de vloeistof vervolgens volledig afkoelen en giet het geheel door een zeef en roer tenslotte het rozenwater erdoor.
4. Vul 4 glazen met het (crushed) ijs en verdeel de dragon-rozensiroop over 4 tot 6 glazen.
5. Meng het bietensap en bruiswater door elkaar en giet dit in de glazen over de siroop.
6. Garneer met dragonblaadjes en optioneel rozenblad.



DRUNKEN DIABLO

Serveer deze eigenwijze mocktail in een lowballglas en garneer de randjes. Top af met een schijfje limoen voor een speels effect!



DRUNKEN DIABLO

Tomatensap en kruiden gaan ideaal samen en je dagelijkse portie vitamine E is zo ook gelijk binnen. Deze mocktail is lekker eigenwijs en verrassend door de toevoeging van alcoholvrij I.P.A.-bier. Wil je deze nog extra eigenwijs maken? Doe er een mini beetje sambal bij!

BEREIDING 10 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 GLAZEN

- 400 ml Smaakt tomatensap
- 1 tl Tabasco
- Zeezout naar smaak
- 1 limoen, in kwarten
- 100 ml alcoholvrij I.P.A.-bier

- Voor de garnering:*
- Ijsblokjes
 - Zeezoutflakes en smoked paprikapoeder om te garneren

ZO MAAK JE HET

1. Maak de randen van de glazen vochtig met een schijfje limoen.
2. Doe wat zout flakes met wat smoked paprikapoeder in een schaalpje en duw hier de glazen op de kop in.
3. Breng het tomatensap op smaak met de Tabasco en het zeezout.
4. Vul vier glazen met ijsblokjes en schenk hier het sap over.
5. Verdeel tenslotte de I.P.A. over de glazen.
6. Garneer met de limoen en geef eventueel een draai aan de pepermolen.

OPTIONEEL: OM DE 'DRUNKEN DIABLO' WAT MEER BITE TE GEVEN ZOU JE VOOR EEN GEWONE I.P.A. MET ALCOHOL KUNNEN GAAN!



MOCKTAIL



GRAPEPIRINHA

Serveer deze mocktail in een highballglas zodat de garnering van de hoge prikker leuk uitkomt. Zo is er ook genoeg plaatst voor de ijsblokjes!

GRAPEPIRINHA

Deze mocktail vol vitamines en mineralen is heerlijk voor op een zomerse dag. Door de toevoeging van druivensap en limoen is deze mocktail met bietensap heerlijk fris! Daarbij ziet deze er ook nog eens ontzettend gezellig uit door de druivengarnering.

BEREIDING 5 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 - 6 GLAZEN

- 250 ml *Smaakt rode bietensap*
- 500 ml *Smaakt druivensap*
- Sap van 1 limoen
- Balsamico azijn

- Voor de garnering:*
- Ijsblokjes
 - Zwarte druiven en een blaadje basilicum aan een prikker

ZO MAAK JE HET

1. Meng het bietensap, de druivensap en het limoensap met elkaar.
2. Schenk in 4 tot 6 glazen gevuld met ijs en doe per glas een paar druppels balsamico azijn.
3. Maak af met een houten prikker met een druif en basilicum

NOTE: WANNEER JE BASILICUM VOORZICHTIG EEN BEETJE KNEUST TUSSEN JE VINGERS VOORDAT JE HET AAN DE PRIKKER DOET DAN KOMEN DE GEUREN VEEL BETER LOS.



MOCKTAIL

SWEET & SPICY

Deze mocktail schenk je uit in een lowballglas. Top af met wat kruiden en genieten maar!



SWEET & SPICY

Heerlijk fris maar toch licht pittig. Deze mocktail is lekker als vervanging van een cocktail door de sweet & spice combinatie. Door de toevoeging van wortelsap, mangosap en limoensap zit deze mocktail vol vitamines. De felle kleuren maken deze mocktail ook een lust voor het oog.

BEREIDING 10 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 GLAZEN

- 400 ml *Smaakt wortelsap*
- 200 ml mangosap
- Sap van ½ limoen
- ½ tl ras el hanout

- Crushed ice
- Voor de garnering:
- 4 takjes verse tijm

ZO MAAK JE HET

1. Meng de sappen met de ras el hanout kruiden.
2. Vul vier glazen met crushed ijs en schenk het sap erover.
3. Garneer elk glas met een takje tijm.

OPTIONEEL: TOP AF MET WAT EXTRA RAS EL HANOUT KRUIDEN!



BLOODY MEXICAN

Deze feestelijke mocktail verdient een mooi glas. Schenk uit in een highballglas voor dat echte wow-effect!



BLOODY MEXICAN

De Bloody Mary maar dan anders... Deze mocktail vol vitamine E is niet alleen heel erg lekker maar ook nog eens alcoholvrij en nét zo feestelijk. Serveer deze kanjer met tortilla chips en homemade guacamole om het feest compleet te maken!

BEREIDING 10 MIN • INGREDIENTEN VOOR 4 GLAZEN

- 350 ml Smaakt tomatensap
- 250 ml ananassap
- ½ el worcestersaus
- 1 tl tabasco
- Sap van 1 limoen
- Ijsblokjes

- Voor garnering:*
- Lange prikkers
 - Ananasparten
 - Selderij in parten
 - Selderijzout voor aan de rand
 - Rasp van 1 limoen
 - Groene pepertjes o.i.d.

ZO MAAK JE HET

1. Meng het tomatensap met het ananassap, limoensap, worcestersaus en tabasco in een kom of kan en zet een half uurtje in de koelkast.
2. Maak de randjes van de glazen vochtig met limoensap en dip vervolgens in het mengsel van selderijzout en limoen rasp.
3. Vul de glazen vervolgens met ijsblokjes en schenk het sap erover. Maak prikkers met de ananas parten en de selderij.
4. Decoreer rijk voor het wauw effect.

OPTIONEEL: ALCOHOLISCH MAKEN DOOR 15 ML TEQUILA PER GLAS TOE TE VOEGEN VOOR EEN VOLWASSEN TWIST.



MOCKTAIL

TOT SLOT...



TIP: WANNEER JE SAPPEN OVER HEBT KUN JE ZE HEEL GOED INVRIEZEN IN IJSBLOKVORMPJES. MOOI OM BIJVOORBEELD EEN GLAS WATER MEE OP TE LEUKEN EN HANDIG OM TE GEBRUIKEN VOOR EEN SMOOTHIE. ZO WORDT IE LEKKER KOUD!

TIPS VAN MIREILLE VAN DE HOLY KAUW COMPANY

Lekkere drankjes verdienen natuurlijk wat extra aandacht als het gaat om presentatie. Maak van je cocktail of mocktail een bijzondere verschijning door bijvoorbeeld eens een andere vorm ijsblokjesmal te proberen. Ze zijn er tegenwoordig in alle soorten en maten! Ook leuk: een stukje fruit, kruidenblaadjes of bloem in je ijsblokje mee vriezen. Dit zorgt voor net een stukje extra smoel. Gebruik mooie rietjes, prikkers en zorg voor feestelijke glazen. Wanneer je een drankje drinkt uit een mooi glas met feestelijke garnering smaakt deze nog lekkerder!

Wat helemaal leuk is, is om eens met bloemen te experimenteren. Voor eetbare bloemen hoef je vaak niet ver te zoeken. De roos in de tuin of viooltjes in de plantenbakken kunnen (mits onbespoten) prima fungeren als decoratie op de cocktail.

Ook leuk: korenbloemen, madeliefjes, Oost Indische kers, goudsbloem, lavendel of vlierbloesem. Probeer eens om eetbare bloemen te zaaien in de tuin of in bakken zodat je de hele zomer helemaal los kunt met het decoreren van niet alleen drankjes, maar ook salades of borrelhapjes. Wanneer je gaat wildplukken, pas dan wel op dat je niet uit de berm plukt maar uit de velden en bossen, zodat je zeker weet dat er niet per ongeluk een plasje over gedaan is.



COLOFON *Colofon*

Juicy Details e-book is een uitgave van De Smaakspecialist

WWW.SMAAKT.BIO / JUICYDETAILS

**Concept, algemene teksten
en vormgeving**

Lisa Bastiaansen & Kim Waninge

**Receptuur, foodstyling &
Fotografie**

The Holy Kauw Company
www.theholykauw.nl

Eindredactie

Celine van Opstal-Gordijn
Eef de Regt
Steffie van Leest

Volg Smaakt ook via Facebook (@smaaktNL), Instagram (@smaakt),
Pinterest (@elkehaptelt) en YouTube (@smaakt)



Het is niet toegestaan om zomaar iets uit dit boek te kopiëren en/of verspreiden
zonder toestemming van de Smaakspecialist. Wil je materiaal uit dit boek gebruiken?

Neem dan contact op met de Smaakspecialist, info@desmaakspecialist.nl.

In overleg is vrijwel alles mogelijk!

WWW.SMAAKT.BIO



Juicy Details

E-BOOK BOMVOL ZOMERSE COCKTAILS & MOCKTAILS!

De VN heeft 2021 uitgeroepen tot 'International Year of Fruit & Vegetables' (IYFV). Hiermee willen zij het bewustzijn van het belang van groenten en fruit in menselijke voedingspatroon vergroten. Groenten en fruit zijn namelijk een goede voedingsbron boordevol vezels, vitaminen en mineralen. Daardoor dragen groenten en fruit bij aan een gezond voedingspatroon. Smaakt ontwikkelde daarom dit Mocktail & Cocktail E-book boordevol lekkere recepten met in de hoofdrol Smaakt Groentesappen.

Smaakt en The Holy Kauw Company hebben deze sappen een extra dimensie gegeven in dit Smaakt **Juicy Details E-book**. Naast alle gezondheidsvoordelen die de groentesappen rijk zijn kunnen deze sappen ook ontzettend sexy zijn! Dit e-book bevat **14 verrassende recepten** en bestaat uit verschillende cocktails en mocktails gemaakt met Smaakt groentesappen.

Together We Care *EveryBiteMatters



www.smaakt.bio
[@smaakt](https://www.instagram.com/smaakt)