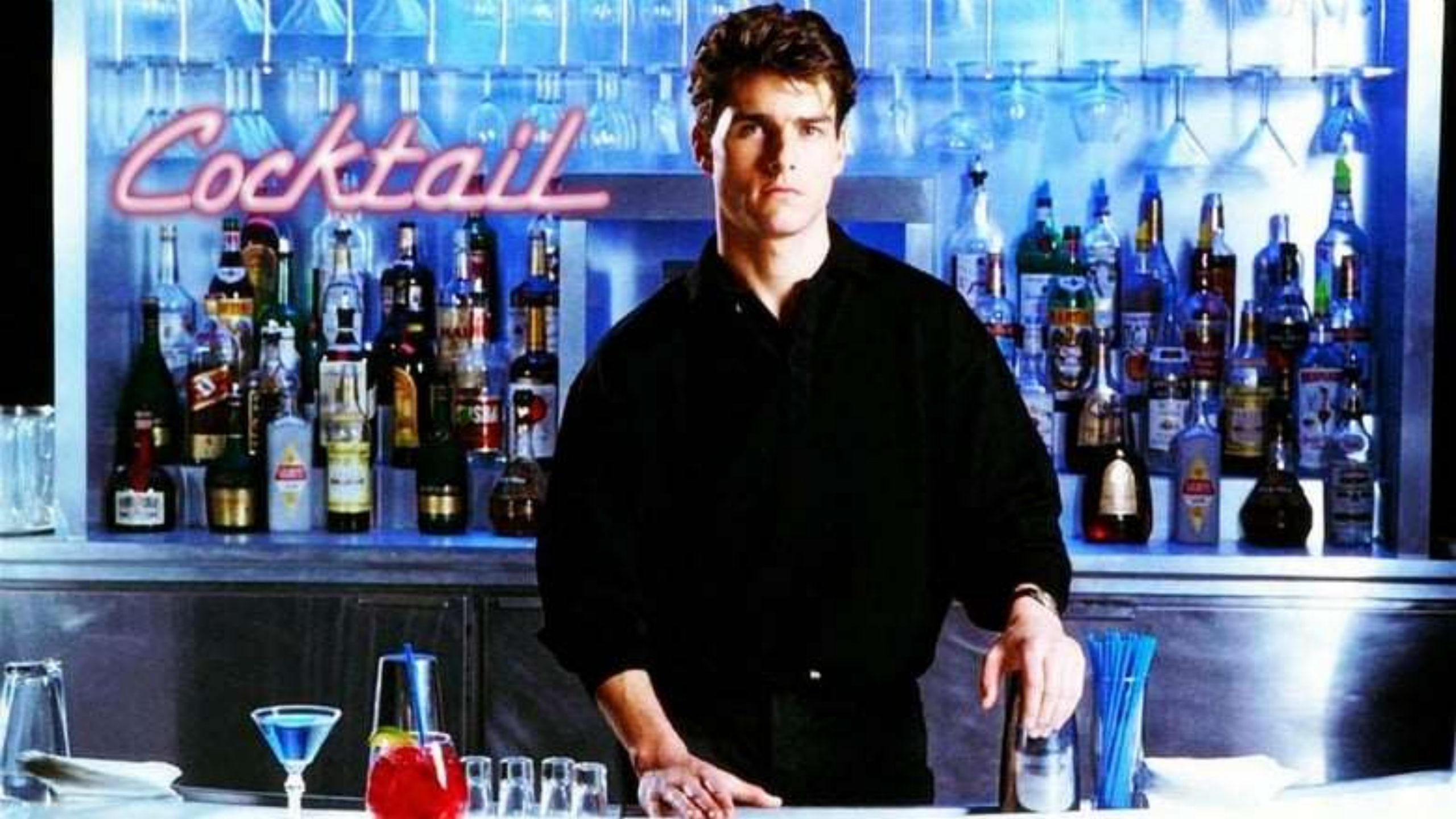
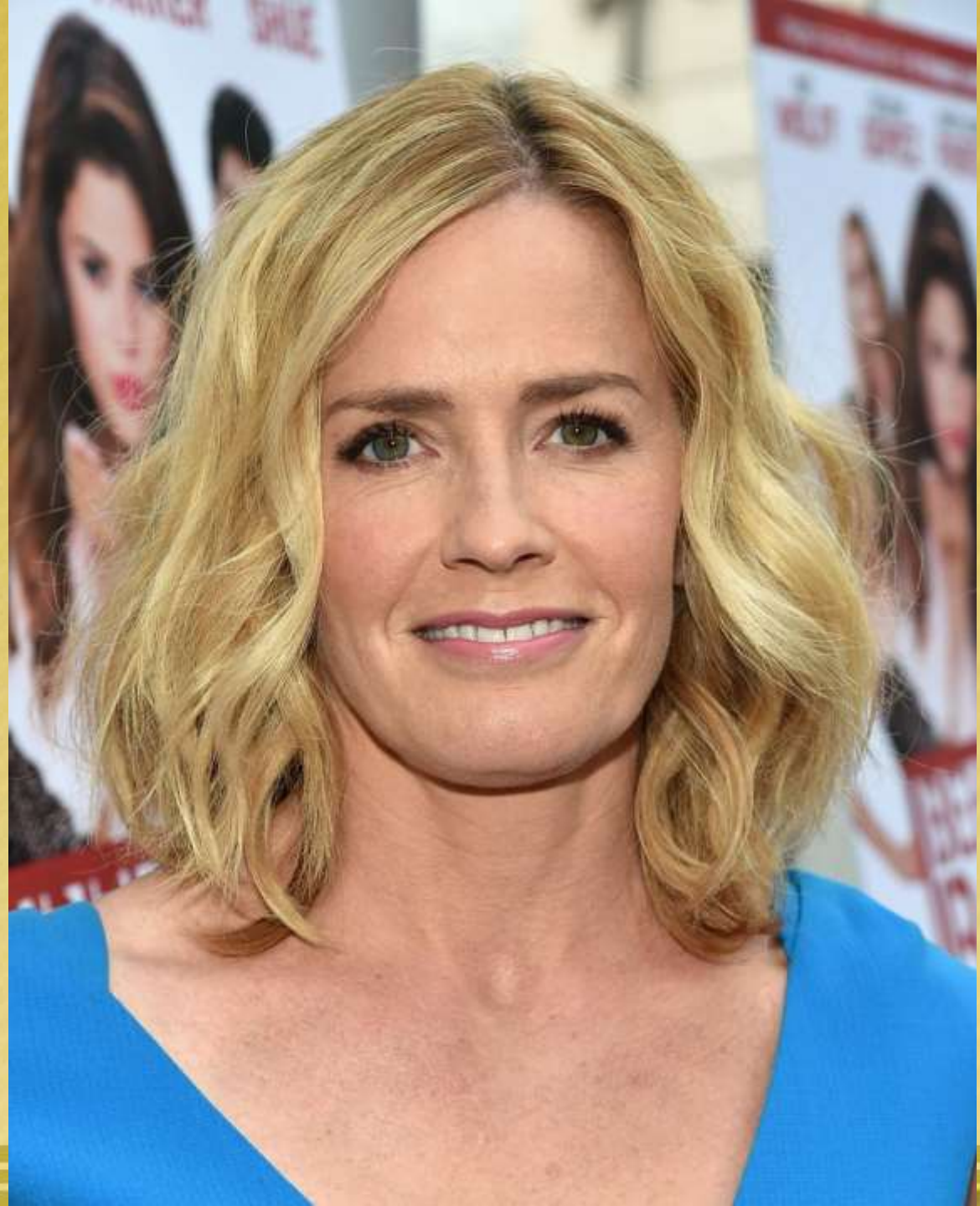




Cocktail





Maar nu het echte werk : BIER

Het idee was er

- Bier met diverse ingrediënten
- Sterkte dranken
- Vruchten
- Hapjes

Dan nu de uitvoering



CHEAP BOOZE



Bier cocktails



BRON

- Boek van Klaas
- Proeven...

DOE HET EENS MET BIER



exotische



Oost Vlaams Bierkoffie

- Koffie zetten met warm bier
- Sterk bier (Filou)
- Grand Marnier
- Suiker



OOST-VLAAMSE BIERKOFFIE

Voor 6 personen

Wat heb je nodig?

1 flesje Sloeber van 33 cl,
65 à 75 g gemalen koffie,
kokend water, 6 cl Grand
Marnier en een suiker-
klontje. Een sinaasap-
pel en slagroom om te
versieren.

Werkwijze: Verwarm de Sloeber. Doe de koffie in een koffiefilter en giet er eerst langzaam het warme bier en daarna 1 liter kokend water over. Giet in elke kop 1 cl Grand Marnier en vul aan met de net gemaakte koffie en voeg een suikerklontje toe. Versier met een plakje sinaasappel en werk af met een laagje slagroom.



Zomers Manneke Pis

- Geuze
- Grenadine
- Curaçao
- Ijsblokjes van sinaasappelsap
- Sinaasappelschil
- Meloen als hapje



Wat heb je nodig?

1 l geuze, grenadine, 16 cl curaçao en ijsblokjes van water en sinaasappelsap. Sinaasappelschil om te versieren en 1 meloen als hapje.

ZOMERS MANNEKEN PIS

Voor 4 personen

Werkwijze: Schenk een scheutje grenadine (voor de kleur) en de curaçao in een schenkan en voeg de geuze toe. Verdeel het resultaat over vier longdrinkglazen, waarin je vooraf een ijsblokje hebt gelegd. Versier elk glas met een sliertje sinaasappelschil.

Een hapje erbij? Haal een meloen uit met een speciale lepel om bolletjes te vormen. Leg de bolletjes weer in de meloen. Parfumeer ze met een beetje curaçao en laat trekken in de koelkast. Serveer dit bij de longdrink.



GIFMENGERS



Oost Vlaams bier cocktail

- Dubbele abdij (Achelse kluis)
- Wijn
- Rode port

- Op ijsblokjes



RODE WIJN

OOST-VLAAMSE BIERCOCKTAIL

Voor 12 personen

Wat heb je nodig?

2 flesjes dubbel abdijbier van 33 cl,
1 fles droge rode wijn (75 cl), 30 cl
rode port en ijsblokjes

Werkwijze: Meng de dag vooraf het dubbele abdijbier met de rode wijn en de port in een schenkkruik of kom en plaats in de koelkast. Serveer met veel ijsblokjes in grote bierglazen.



Gents Verlangen

- Duvel
- Advocaat
- Citroensap

- Glas met pepermunt likeur en vanille suiker



HET GENTSCHÉ VERLANGEN

Voor 4 personen

Wat heb je nodig?

20 cl Duvel, 10 cl advocaat en 10 cl citroensap. Pepermuntstroop en vanillesuiker om de glazen te versieren.

Werkwijze: Schenk de advocaat, evenveel vers geperst citroensap en de Duvel in een mengkom. Roer alles zachtjes los en schenk uit in cocktailglazen, die je eerst hebt gedecoreerd. Dompel de randen van het glas daarvoor in pepermuntstroop en doop ze daarna even in de vanillesuiker.



Rue des Peckets

- Verboden vrucht
- Hoegaarden Grand Cru
- Julius
- Sirope de Grosseille (aalbessen)
- Cointreau
- Jenever
- Witte Martini



Wat heb je nodig?

1 flesje Verboden Vrucht van 33 cl, 1 flesje Hoegaarden Grand Cru van 33 cl, 1 fles Julius van 33 cl, 4 cl *sirop de groseille*, 4 cl Cointreau, 4 cl jenever 30° en 4 cl witte Martini

RUE DES PECKETS

Voor 4-6 personen

Werkwijze: Schenk in een grote stenen kruik de sirop de groseille, de Cointreau, de jenever, de witte Martini en vervolgens de Verboden Vrucht, Hoegaarden Grand Cru en Julius. Dien op in kleine stenen kruikjes.



Maar OER Hollands : **kopstoot !**

