



AFTER DINNER ~ COCKTAILS

Aperitiefcocktails smaken meestal zuur en/ of bitter omdat ze als doel hebben de eetlust op te wekken; afterdinnercocktails daarentegen zijn er om de maaltijd af te sluiten en smaken eerder zoet. Ze zijn vaak ook iets zwaarder, omdat ze in veel gevallen gemaakt zijn met room of melkproducten. De alcoholische dranken die in afterdinnercocktails worden gebruikt zijn meestal dezelfde dranken als diegene die je ook na een zware maaltijd bestelt. Al wordt het alcoholpercentage in afterdinnercocktails tegenwoordig hoe langer hoe lager gehouden – een trend die te maken heeft met het stijgende bewustzijn bij restaurantgasten wat betreft de gevaren van dronken achter het stuur te zitten.

Een perfecte afsluiter van een rijke maaltijd is een 'Illyminati': een cocktail op basis van koffie, whisky en kokosmelk die ontwikkeld werd door Hannes Desmedt, die jaren bartender van Hertog Jan geweest is. Hij nam het met deze cocktail op tegen de beste bartenders van het land in het nationaal kampioenschap en in de preselectie voor het wereldkampioenschap, Diageo World Class 2016.

ILLYMINATI

Dit heb je nodig voor 2

Zo maak je het (zie p.124-125)

- 50 ML ILLY ESPRESSO
- 40 ML BULLEIT BOURBON WHISKEY
- 25 ML AGAVESIROOP
- 85 ML ALPRO COCONUT FOR PROFESSIONALS
- 5 KLEINE MUNTBLAADJES
- 12 IJSBLOKKEN GEMAAKT VAN SPA REINE WATER (ZODAT DE BLOKJES MOOI HELDER ZIJN)
- 1 KANEELSTOK

EXTRA NODIG

- SHAKER
- MAATBEKER
- ZEEF
- FIJNE RASP
- 2 MARTINIGLAZEN
- SCHONE KEUKENHANDDOEK
- PAN

1. Maak twee perfecte Illy espresso's van 25 ml elk.
2. Doe de Bulleit bourbon whiskey samen met de agavesiroop, kokosmelk en muntblaadjes in een maatbeker en roer goed om. Zet opzij.
3. Doe 6 ijsblokjes in de shaker en giet daarover de warme koffie.
4. Giet vervolgens de inhoud van de maatbeker bij de koffie in de shaker, sluit de shaker en schud krachtig gedurende 8 seconden.
5. Koel de glazen voor door er wat schilferijs in te doen. (Maak schilferijs door de overige ijsblokjes tussen een handdoek te leggen en ze vervolgens stuk te slaan met een pan.) Wanneer de glazen gekoeld verwijder je het ijs.
6. Verdeel de inhoud van de shaker over de twee gekoelde glazen en schaaft als afwerking wat kaneel over de cocktail.

RECEPT

Illyminati

een cocktail op basis van koffie, whisky en kokosmelk





① Doe de Bulleit bourbon whiskey en de agavesiroop in een maatbeker.



② Voeg de kokosmelk en de muntblaadjes toe.



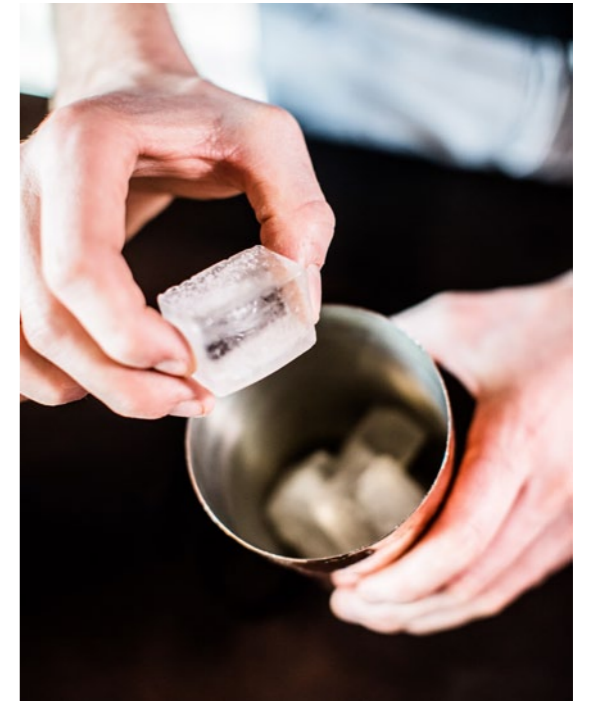
⑤ Giet de warme espresso's over de ijsblokjes.



⑥ Giet de inhoud van de maatbeker ook in de shaker.



③ Roer goed om en zet opzij.



④ Doe 6 ijsblokjes in de shaker.



⑦ Schud de shaker krachtig gedurende 8 seconden.



⑧ Verdeel de inhoud van de shaker over de gekoelde glazen. Werk af door wat kaneel over de cocktail te schaven.