

Alcoholvrije cocktails (12-16)

Tieners houden van experimenteren en zoeken graag grenzen op. Om tijdens jullie bijeenkomsten in te springen op hun experimenteerdrang kun je samen met hen alcoholvrije cocktails gaan maken. Gezellig en helemaal niet zo moeilijk.

In dit artikel vind je een aantal recepten van alcoholvrije cocktails met in sommige gevallen decoratietips. Je kunt de tieners ook best zelf een drankje laten samenstellen. Laat ze daar ook maar een passende naam bij verzinnen.

Hieronder eerst een overzicht van de spullen die je over het algemeen nodig hebt bij het maken van cocktails.

- Veel ijsblokjes
- Cocktailshaker(s)
- Barzeef
- Glazen in verschillende maten, kleuren en modellen
- Rietjes
- Staafmixer
- Kleine maatbekers

Aloha



- 10 cl. Ananassap
- 5 cl. Appelsap
- 4 cl. Sinaasappelsap
- 1 cl. Vers geperst citroensap

Doe alle ingrediënten met 4 ijsblokjes in de shaker. Sluit de shaker af en schud het geheel ongeveer 15 seconden door elkaar. Giet de inhoud van de shaker door de barzeef in een glas.

Alice

- 8 cl. Sinaasappelsap
- 8 cl. Ananassap
- 2 cl. Grenadinesiroop
- 2 cl. Room

Doe alle ingrediënten met 4 ijsblokjes in de shaker. Sluit de shaker en schud alles ongeveer 15 seconden door elkaar. Giet de inhoud door de barzeef in een glas op 3-4 ijsblokjes en serveer het geheel met rietjes.



Speedy Gonzales

- 6 cl. Maracujanectar
- 6 cl. Grapefruitsap
- 6 cl. Bananennectar
- 2 cl. Curaçao Blue-Siroop

Doe alle ingrediënten met 4 ijsblokjes in de shaker. Schud 15 seconden.

Doe 3-4 ijsblokjes in een glas en giet de inhoud van de shaker daar door de barzeef overheen.

Sugar Love



- 3 verse rijpe aardbeien
- 8 cl. Bananennectar
- 4 cl. Perziknectar
- 2 cl. Room

Voor de decoratie:

- 1 stukje banaan
- Cocktailprikker

Was de aardbeien, droog ze af en verwijder de steeltjes.

Doe ze met de nectar, room en 4 ijsblokjes in de mixer en pureer het geheel ongeveer een minuut. Giet het mengsel in een longdrinkglas.

Steek het stukje banaan op de cocktailprikker en leg het op de rand van het glas.

Indian Lover

- 2 cl. Vers geperst limoensaap
- 4 cl. Sinaasappelsap
- 10 cl. Ijsthee

Doe 2-3 ijsblokjes in een glas en giet daar limoensap, sinaasappelsap en ijsthee overheen.

Roer alles goed door elkaar en serveer het drankje met een rietje.

Afrikaanse zon (voor 10 glazen)

- 0,5 liter sinaasappelsap
- 1 liter koude karnemelk
- 5 bananen
- Basterdsuiker
- Kom
- Vork
- Partjes sinaasappel

Prak de bananen in een kom, meng de sinaasappelsap en karnemelk erdoor en voeg basterdsuiker naar smaak toe.
Meng met een mixer tot alles romig is.
Serveer in mooie glazen met een partje sinaasappel als garnering op de rand van het glas.

Appolo-mix (voor 10 glazen)

- 3 dl sinaasappelsap
- 1,5 dl kersensiroop
- 3 citroenen
- 3 dl mineraalwater
- 10 kersen
- Citruspers

Pers de citroenen uit, voeg de sinaasappelsap, kersensiroop en het mineraalwater toe en meng alles goed door elkaar.
Serveer in mooie glazen en garneer met een kers.

