Tekst: Han Sjakes
Beeld: Shutterstock

Saints or Sinners

Moet u vroeg op of nog de nachtdienst in? Wijnjournalist Han Sjakes ging speciaal voor dit zomernummer op zoek naar alcoholvrije recepten voor zomerse cocktails.

Ze heten mocktails, saints, virgin drinks of virgin cocktails: cocktails zonder alcohol. Een jaar of tien geleden doken ze op in de horeca, als alternatief voor het eeuwige 'spaatje rood'. Nu zijn ze weer helemaal trendy, elke cocktailbar heeft ze tegenwoordig op de kaart staan. Zoals Mr. Porter in Amsterdam, waar Anya Lily Montague bartender is. Anya noemt ze het liefst saints. Want de benaming virgin cocktail wekt de suggestie dat alcoholvrije mixjes niet volwaardig zijn, vindt ze, net zoals de naam mocktail suggereert dat het geen serieus product is. "Er is niets mis met alcoholvrije mixdrankjes. Ze zijn heerlijk."

Tegelijkertijd vraagt het ontbreken van alcohol wél om iets extra's in de receptuur, waarschuwt Anya. Spirits – of het nu gin, whisky, rum of tequila is – hebben immers een krachtige smaak. Saints moeten hun pit en power dus ergens anders vandaan halen om te kunnen concurreren met een sinner. "Een longdrink is de meest geschikte vorm voor een alcoholvrije cocktail, eenvoudig omdat er meer ingrediënten in kunnen." Ze noemt een klassieker als Martini Dry, die bestaat uit gin plus een drupje vermout en wat garnering. "Probeer daar maar eens een smaakvolle alcoholvrije variant van te maken."

Hoe zorgen we ervoor dat alcohol in de longdrink niet wordt gemist? Het antwoord is: door met kruiden, geconcentreerd fruit en andere smaakrijke bestanddelen te werken. Een heel handig ingrediënt is geïnfuseerde siroop. Siroop is uiterst eenvoudig zelf te maken (zie het kader) en infuseren is al net zo simpel: gewoon iets lekkers in de siroop mee laten trekken. Zo'n smakelijke siroop geeft direct een originele twist aan een mix die verder kan bestaan uit sodawater, fruit, kruiden, groente en alle mogelijke sappen.

Het gebruik van groente is volgens Anya momenteel dé trend in de cocktailwereld. Zelf werkt ze graag met bietensap. "Alleen de kleur is al geweldig in cocktails", zegt ze. "Rucola kan een mooi accent geven als garnering. En het sap van verse jonge doperwten is verrukkelijk." Creatieve bartenders zoeken graag de grens van het (on)mogelijke op. Zo wordt er in menig bar geëxperimenteerd met groente waar je je niet direct een lekker mixdrankje bij voorstelt, zoals boerenkool, asperges of artisjokken. Anya vertelt dat ze laatst een cocktail tegenkwam waarin sap van rode uien was verwerkt. "En met bacon geïnfuseerde whisky. Ongebruikelijke ingrediënten zijn een trend. Sommige bartenders werken zelfs met blauwe kaas."

ZELF SIROOP MAKEN

Meng gelijke hoeveelheden water en suiker. Verwarm al roerend tot de suiker is opgelost. Voeg de smaakmaker toe, roer, dek af en en laat afkoelen. Zeef dan de smaakmakers eruit. De siroop blijft in een afgesloten pot enkele weken goed in de koelkast. Lekkere smaakmakers zijn gemberwortel, kaneelstokjes, vanillestokjes, hele kruidnagels, kardamomzaden, citroengras, chilipeper (gedroogd of vers), (liefst biologische) citrusschil (limoen, citroen, sinaasappel, mandarijn) en tuinkruiden (lavendel, basilicum, rozemarijn, munt).





BENELUX' BESTE BARTENDER

Anya Lily Montague (23) is Engelse, maar woont sinds een jaar in Amsterdam. Ze werkte samen met haar partner in onder meer Londen, Thailand, Hawaii, Hong Kong en Singapore, als bartender en barconsultant. Anya eindigde dit jaar als finalist in de Bacardi Legacy Cocktail Competition in San Francisco, nadat ze tot beste bartender van de Benelux was uitgeroepen.

ANYA'S TOP-4

1 Ginger Fizz

25 ml gembersiroop
150 ml sodawater/bruisend bronwater
sap van een halve limoen
ijsklontjes

Doe alles in een glas, roer en garneer met een takje munt. Anya's gembersiroop maakt u als volgt: meng 1 deel vers gembersap uit de sapcentrifuge met 1 deel heet water en 2 delen suiker. Roer goed, laat afkoelen. Deze mix kan met een scheut spirit voor diverse klassieke cocktails doorgaan. Vervang 50 ml water door 50 ml sterkedrank en u krijgt Moscow Mule (wodka); Dark & Stormy (donkere rum); Mexican Mule (tequila) en Dutch Mule (jonge jenever).

2 Piña Colada

1 eetlepel kokosroom
2 theelepels suiker
4 plakken verse ananas
50 ml kokoswater
snufje zeezout
sap van een halve limoen
bolletje crushed ice

Meng alles in een blender. Garneer met een ananasblaadje. Met een scheutje witte rum erbij wordt deze saint de originele sinner.

3 Summer Berry Shrub

½ kopje balsamico of rodewijnazijn
2 kopjes verse aardbeien en/of frambozen
2 kopjes witte suiker

Kook alles in een pan zachtjes gedurende 20 minuten. Zeef het en laat afkoelen in een fles of kan. Met 1 deel van deze shrub en 6 delen bruisend water plus ijsklontjes heeft u een heerlijk zomerdrankje. Garneer met wat vruchten, komkommer en blaadjes munt. Perfect voor tuinfeestjes en barbecues. Voeg wodka toe voor een sinner.

4 Cucumber No-jito

2 theelepels witte suiker
6 blaadjes munt
20 ml vers komkommersap uit de sapcentrifuge
150 ml sodawater/bruisend bronwater
sap van een halve limoen
crushed ice

Los de suiker op in het limoen- en komkommersap. Voeg dan de munt, het ijs en het sodawater toe. Met witte rum erbij heeft u een van de vele varianten van de populaire Mojito. U kunt de komkommer vervangen door aardbei, ananas, framboos, bes, enzovoort.