



Espresso martini mocktail

Alcoholvrije versie van de chique koffiecocktail: krachtige espresso, koffiesiroop en een mooie schuimkraag.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
8'	1	Drank

Ingrediënten

60 ml dubbele espresso, afgekoeld
30 ml alcoholvrije koffielikeur of koffiesiroop
15 ml suikersiroop
ruim ijsblokjes
3 koffiebonen ter garnering

Bereidingswijze

- 1.** Zet een sterke dubbele espresso en laat die volledig afkoelen tot kamertemperatuur, of koel snel af door het kopje in een kom ijswater te zetten.
- 2.** Vul een cocktailshaker royaal met ijsblokjes.
- 3.** Voeg de koude espresso, de koffiesiroop en de suikersiroop toe aan de shaker.
- 4.** Sluit de shaker en schud minstens 15 seconden krachtig zodat er een mooie schuimlaag ontstaat.
- 5.** Zeef de drank door een fijne zeef in een voorgekoeld cocktailglas.
- 6.** Werk af met drie koffiebonen op het schuim.

Tip

Alleen ijskoude, verse espresso geeft die typische dikke schuimlaag. Gebruik nooit warme of lauwwarme koffie, want dan valt het schuim meteen weg.

Lekker met

Een chique dessertmoment of als afsluiter van een feestelijk diner.

Dranktip

Serveer het glas ijskoud door het vooraf een kwartier in de diepvries te zetten.