

sterk in je
schoenen

TORFS

TOURNÉE MINÉRALE

Hibiscus Spice (recept The Mocktail Club)



Met The Mocktail Club voorzien we jou graag van wat inspiratie om februari op te fleuren. Speciaal voor Tournée Minérale hebben we een eenvoudig recept ontwikkeld met verrassende ingrediënten. Wil je eens iets anders dan een Virgin Mojito? Heb je zin in iets creatiever dan een alcoholvrije strawberry daiquiri? Ga dan aan de slag met dit origineel recept en probeer de Hibiscus Spice uit!

INGREDIENTEN VOOR 4 MOCKTAILS

- 600 ml water
- 3 eetlepels hibiscus thee
- 3 kardemom peulen of 1/4 theelepel kardemompoeder
- 10 jeneverbessen
- 10 pimentbessen
- 100 ml esdoornsiroop/ahornsiroop
- 1/4 theelepel zout
- 4 limoenen
- 20 blaadjes verse dragon
- 8 grote ijsblokken
- 4 eiwitten (optioneel)

UITLEG BIJ DE INGREDIENTEN

Hoewel **piment** in de meeste supermarkten te vinden is, behoort het niet bepaald tot de standaarduitrusting in onze kruidenkastjes. Het boeiende aan de smaak van piment is dat het doet denken aan een combinatie van bekendere smaken. Je proeft tonen van nootmuskaat, kaneel, kruidnagel en peper. Deze rijke smaken zijn afkomstig van slechts één enkele bes.

Hibiscus thee is afkomstig van de prachtige rode bloemen die in het middellandse zeegebied de show stelen. Van deze gedroogde bloemen kan je heerlijke thee zetten die qua smaak te vergelijken is met kersen en cranberrysap. Een zure fruitachtige smaak en een dieprode kleur is kenmerkend voor kwalitatieve hibiscus thee. Hibiscus thee is caloriearm, cafeïnevrij en bevat vitamine C, mineralen en zit boordevol antioxidanten. Te vinden in je theespeciaalzaak en sommige supermarkten.

Bij **jeneverbessen** denk je meteen aan jenever. Toch worden ze niet alleen in jenever en gin gebruikt, ook in mocktails kan je het gebruiken om een kruidige touch te geven aan jouw drankje. Je vindt ze in bij kruidenafdeling in de supermarkt. In deze mocktail word je verrast door het unieke kruid dragon.

Dragon heeft een peperachtige, bittere smaak en een lichte toets van anijs. Heerlijk in combinatie met de fruitige hibiscus.

AAN DE SLAG

Voorbereidende taken

- Doe 3 eetlepels hibiscus in een theekan en schenk hier 450 ml kokend water op. Laat dit een 10-tal minuutjes trekken en laat afkoelen.
- Om de kruideninfusie te maken breng je 150 ml water aan de kook in een steelpannetje. Kneus de kardemom, jeneverbessen en pimentbessen met een vijzel. Voeg dit samen met esdoornsiroop en zout in het pannetje. Zet dit 10 minuten op een zacht vuurtje zodat de kruiden kunnen infuseren en laat daarna afkoelen.

1 mocktail maken

- Neem een cocktailshaker of confituurpot en doe hier 5 dragonblaadjes en het sap van 1 limoen in. Plet de dragon met een cocktail muddler of de achterkant van een houten lepel zodat de smaken vrijkomen.
- Voeg hier 2 grote ijsblokken, 15 cl van de hibiscus thee en 7cl de kruideninfusie aan toe.
- Wil je jouw mocktail afwerken met een feestelijke schuimlaag? Voeg dan het eiwit van 1 ei toe aan jouw shaker.
- Shake it!
- Serveer in een leuk cocktail glas met ijsblokjes.
- Geef je mocktail een extra touch met één van de drie serveertips
 1. Maak met een dunschiller een fijne sliert van de limoenschil. Snijd deze mooi recht met een mesje en twist de beide uiteinden in de tegenovergestelde richting.
 2. Maak de rand van jouw glas vochtig met limoensap en dop dit in een mengeling van zout en suiker voor een mooie witte rand en rasp wat limoenzeste over jouw mocktail.
 3. Heb je eiwit gebruikt? Kneus dan enkele hibiscusstukjes in en vijzel en strooi het mooie rode poeder op de witte schuimlaag

