

## Recept 5 heerlijke cocktails zonder alcohol

Deze **alcoholvrije** varianten van bekende **cocktails** zijn heerlijk verfrissend!

### Nojito

**Dit heb je nodig (voor 2 glazen)**

- 10 à 12 blaadjes munt
- Sap van 1 limoen
- 1 eetlepel suiker (soort naar keuze: klassiek wordt er rietsuiker gebruikt in een mojito, maar je kan dit gerust door een andere variant vervangen)
- Limoenpartjes
- Spuitwater
- Crushed ijs

Doe de munt, suiker, limoenpartjes en het limoensap in een glas en **kneus ze met een stamper**.

Vul het glas met het ijs en werk af met spuitwater.

### Piña Colada smoothie

**dit heb je nodig (voor 2 glazen)**

- Een halve banaan, bevroren en in stukjes
- 330 gram ananasstukjes, bevroren
- 165 gram mangostukjes, bevroren
- 375 ml ongezoete kokosmelk
- Vleugje vanille-extract
- Handvol ijsblokjes
- Blender

Plaats alle ingrediënten in een blender. Blend alles tot een **smeuïg geheel**. Garneer eventueel met een kers.

### Maagdelijke Bloody Mary

**Dit heb je nodig**

- 120 ml tomatensap
- 45 ml rundbouillon
- vleugje citroensap
- enkele druppels Tabasco
- vleugje selderijzout
- vleugje Worcestershire saus
- vleugje peper

Giet alle ingrediënten in een glas en roer goed. Werk af met een **selderstengel**.

### Sangria

**Dit heb je nodig (voor 8 glazen)**

- 470 ml kokend water
- 2 zakjes zwarte thee

- 2 kaneelstokjes
- 100 gram suiker
- 700 ml granaatappelsap
- 235 ml sinaasappelsap
- 700 ml bruiswater
- Een sinaasappel, citroen, appel en limoen in stukjes gesnede

Laat de theezakjes en kaneelstokjes voor 5 minuten trekken in kokend water. Verwijder de theezakjes. Voeg vervolgens het granaatappel- en sinaasappelsap, de suiker en het gesneden fruit toe. Roer goed. **Koel voor minstens een uur in de frigo.** Voeg vlak voor het serveren het spuitwater en ijsblokjes toe.

## **Bevroren Margarita's**

### **Dit heb je nodig**

- 40 ml suikersiroop
- 30 ml citroensap
- 30 ml limoensap
- 30 ml sinaasappelsap
- Handvol ijs

Voeg alle ingrediënten toe in een blender. Blend alles samen tot een bijna **gladde massa**. Garneer je glas eventueel met een zoutrandje en een schijfje limoen. Serveer.