

sofie  
DUMONT

# COCKTAILS

BY RAN VAN ONGEVALLE



@sofiedumontchef

[www.sofiedumont.be](http://www.sofiedumont.be)

Ben jij klaar om de bartender in jezelf naar boven te halen? Dit cocktailboekje, samengesteld door de master bartender **Ran Van Ongevalle**, telt 12 heerlijke cocktail recepten. Van de klassieke Daiquiri tot de verfrissende Gin Basil Smash, elk recept is een knaller.

Tijd om te mixen en te shaken!

Wil je de ultieme cocktailervaring? Bezoek dan **Bar Ran in Brugge**, bekroond door Gault Millau als Cocktail Bar van het Jaar 2024, en proef de beste cocktails in een top setting.

Nog meer inspiratie op  
**sofiedumont.be**



IF YOU CAN MAKE IT,  
YOU CAN BE IT

WAF WAF

BACARDI

VANGUARD

APEROL

# BATANGA

voor 1 persoon

Nog nooit een Tequila Cuba Libre geprobeerd? Dit is je kans! Deze verrukkelijke cocktail is verrassender dan je denkt ;)

60 ml tequila  
15 ml limoensap  
Coca-Cola  
zout



Glas: longdrink

1. Doop de rand van een longdrinkglas in limoensap en daarna in zout om een zout randje te creëren.
2. Voeg 15 ml limoensap toe aan het glas.
3. Giet de tequila erbij.
4. Vul het glas met ijsblokjes.
5. Vul het glas verder aan met Coca-Cola.
6. Roer zachtjes en serveer direct.

## TIPS:

- Gebruik vers limoensap voor de beste smaak.
- Voeg een schijfje limoen toe als garnering.
- Experimenteer met verschillende soorten tequila voor variatie.





# CLOVER CLUB

voor 1 persoon

Gin en framboosjes, need I say more? Deze finger-licking good cocktail ziet er niet alleen heerlijk uit, maar smaakt ook heerlijk!

45 ml gin  
15 ml Noilly Prat (droge vermout)  
10 ml limoensap  
10 ml citroensap  
15 ml suikersiroop (simple syrup)  
4 frambozen  
1 eiwit  
ijsblokjes



Glas: coupette

1. Voeg de gin toe aan een cocktailshaker.
2. Voeg de Noilly Prat, suikersiroop, limoensap en citroensap toe.
3. Doe de frambozen erbij en stamp ze fijn.
4. Voeg het eiwit toe.
5. Voeg 1 ijsblokje toe en shake krachtig om de juiste structuur te krijgen.
6. Voeg meer ijs toe en shake opnieuw tot goed gekoeld.
7. Zeef de cocktail om eventuele frambozenpitjes te verwijderen.
8. Shake nogmaals zonder ijs om een mooie schuimlaag te creëren.
9. Schenk de cocktail uit in een gekoeld coupette glas.

## TIPS:

- Zorg ervoor dat je de frambozen goed fijnstampt voor een optimale smaak.
- Het dubbel shaken (met en zonder ijs) zorgt voor een extra romige textuur door het eiwit.
- Je maakt suikersiroop (simple syrup) eenvoudig door gelijke delen water en suiker bij elkaar te voegen en te blenden met een handmixer tot de suiker volledig is opgelost.



# DAIQUIRI

voor 1 persoon

Dit is een van mijn favoriete cocktails en vraag ik bijna in elke bar als eerste drankje. Balans is hier echt key!

50 ml Bacardi Carta Blanca  
25 ml limoensap  
20 ml simple siroop (suikersiroop)



Glas: coupette

1. Suikersiroop maken: Meng gelijke delen suiker en water en blend met een handmixer tot de suiker volledig is opgelost.
2. Mixen: Vul een cocktailshaker met ijs en voeg de Bacardi Carta Blanca, limoensap en suikersiroop toe.
3. Schudden: Schud krachtig gedurende 10-15 seconden.
4. Serveren: Zeef de cocktail in een ijskoud coupetteglas.

## TIPS:

- Voor een extra koude en verfrissende ervaring, kun je het glas vooraf koelen in de vriezer.
- Gebruik vers limoensap voor de beste smaak.
- Experimenteer met de verhoudingen van de ingrediënten om je perfecte balans te vinden.







# EASTSIDE

voor 1 persoon

Dit is echt een cocktail die ik elke dag zou kunnen drinken. Superfris, makkelijk en toch complex!

50 ml gin  
20 ml limoensap  
20 ml simple siroop (suikersiroop)  
4 muntblaadjes  
2 schijfjes komkommer  
ijsblokjes



Glas: tumbler

1. Doe de gin, limoensap, simple siroop, muntblaadjes en komkommerschijfjes in een cocktailshaker.
2. Plet en stamp de ingrediënten met een muddler om de smaken vrij te laten komen.
3. Voeg ijsblokjes toe aan de shaker.
4. Shake krachtig gedurende ongeveer 15 seconden.
5. Vul een glas met ijsblokjes.
6. Schenk de inhoud van de shaker door een zeefje in het glas.
7. Werk af met een rietje en garneer met een extra muntblaadje.

## TIPS:

- Je maakt suikersiroop (simple syrup) eenvoudig door gelijke delen water en suiker bij elkaar te voegen en te blenden met een handmixer tot de suiker volledig is opgelost.
- Gebruik verse limoensap voor de beste smaak.
- Experimenteer met een extra schijfje komkommer als garnering voor een extra verfrissende touch.





# ESPRESSO MARTINI

voor 1 persoon

Met de bekende woorden "something to wake me up & f\*ck me up" is deze cocktail geboren. Een krachtige oppepper in een verraderlijk jasje!

50 ml vodka  
25 ml koffielikeur  
10 ml simple siroop (suikersiroop)  
30 ml versgezette espresso



Glas: coupette

1. Begin met het toevoegen van de vodka in een shaker.
2. Voeg daarna de koffielikeur toe.
3. Voeg de suikersiroop toe.
4. Giet de hete, verse espresso in de shaker.
5. Voeg ijsblokjes toe aan de shaker.
6. Schud krachtig totdat de shaker goed gekoeld is.
7. Verwijder het ijs en schud nogmaals zonder ijs om een schuimige textuur te creëren.
8. Zeef de cocktail in een gekoeld coupetteglas.

## TIPS:

- Gebruik verse, hete espresso om een mooie schuimlaag te creëren.
- Schud de cocktail nogmaals zonder ijs voor een extra schuimige structuur.
- Je maakt suikersiroop (simple syrup) eenvoudig door gelijke delen water en suiker bij elkaar te voegen en te blenden met een handmixer tot de suiker volledig is opgelost.





# GIN BASIL SMASH

voor 1 persoon

Bekende klassieker die je bijna in elke bar kunt terugvinden! De combinatie met de verse basilicum is gewoon heerlijk!

60 ml gin

25 ml citroensap

20 ml suikersiroop (simple syrup)

12 basilicumblaadjes



Glas: tumbler

1. Voeg de gin toe aan een shaker.
2. Voeg het citroensap en de suikersiroop toe.
3. Sla de basilicumblaadjes lichtjes om de aroma's vrij te laten komen en voeg ze toe aan de shaker.
4. Voeg ijs toe aan de shaker.
5. Shake alles goed door elkaar.
6. Schenk de cocktail in een tumblerglas gevuld met ijs.
7. Garneer eventueel met een basilicumblaadje voor extra presentatie.

## TIPS:

- Basilicum: Sla de basilicumblaadjes lichtjes om de aroma's vrij te laten komen voordat je ze toevoegt aan de shaker.
- Je maakt suikersiroop (simple syrup) eenvoudig door gelijke delen water en suiker bij elkaar te voegen en te blenden met een handmixer tot de suiker volledig is opgelost.



# LEMON VERBENA MOJITO

voor 1 persoon

Deze variatie op de welbekende klassieker is een echte thirstquencher en ideaal om van te genieten op een hete zomerdag!

40 ml Bacardi Carta Blanca  
1 limoen  
10 blaadjes citroenverbena  
15 ml simple siroop (suikersiroop)  
6 blaadjes munt  
Crushed ice  
Optioneel: een beetje champagne



Glas: longdrink

1. Snijd de limoen in partjes.
2. Doe de limoenpartjes, citroenverbena en muntblaadjes in een longdrinkglas. Voeg de suikersiroop toe en muddle (stamp) alles voorzichtig met een muddler of de achterkant van een houten lepel om de smaken vrij te laten komen.
3. Schenk de Bacardi Carta Blanca erbij.
4. Vul het glas met crushed ice. Tip: Als je geen crushed ice hebt, neem dan een paar ijsblokjes in een handdoek en sla erop met een zwaar voorwerp totdat ze fijngestampt zijn.
5. Roer alles goed door met een barlepel.
6. Top eventueel af met een beetje champagne voor een feestelijke touch.
7. Garneer met een takje munt en een schijfje limoen.

## TIPS:

- Je maakt suikersiroop (simple syrup) eenvoudig door gelijke delen water en suiker bij elkaar te voegen en te blenden met een handmixer tot de suiker volledig is opgelost.
- Extra frisheid: Voeg een extra scheutje limoen- of citroensap toe voor een nog frissere smaak.







# NAKED & FAMOUS

voor 1 persoon

Mezcal, Aperol, Chartreuse en limoen - deze dorstlesser packs a punch! Een van de favorieten in Bar Ran ;)

25 ml Mezcal  
25 ml Aperol  
25 ml vers limoensap  
25 ml Chartreuse Jaune (gele Chartreuse)  
Ijsblokjes

1. Vul een cocktailshaker met ijsblokjes.
2. Voeg de mezcal, Aperol, vers limoensap en Chartreuse Jaune toe aan de shaker.
3. Shake krachtig gedurende 15 seconden tot alles goed gemengd en gekoeld is.
4. Zeef de cocktail in een gekoeld glas.
5. Serveer direct en geniet van je Naked & Famous cocktail!



Glas: coupette

## TIPS:

- Gebruik vers limoensap voor de beste smaak.
- Koel het glas voor het serveren door het een paar minuten in de vriezer te plaatsen.





# RASPBERRY & TOMATO DAIQUIRI

voor 1 persoon

Een ietwat uitdagendere cocktail, maar o zo lekker! De ziltigheid van de tomaten gaat supergoed samen met de fruitigheid van de framboosjes.

50 ml Bacardi Carta Blanca  
25 ml limoensap  
20 ml simple siroop (suikersiroop)  
5 kerstomaatjes  
2 frambozen

1. Voeg de Bacardi Carta Blanca en het limoensap toe aan een shaker.
2. Voeg de kerstomaatjes toe en plet ze goed.
3. Voeg de frambozen toe en plet deze ook.
4. Voeg ijs toe aan de shaker en shake krachtig.
5. Schenk de cocktail door een zeef in een gekoeld tumblerglas.



Glas: tumbler

## TIPS:

- Je maakt suikersiroop (simple syrup) eenvoudig door gelijke delen water en suiker bij elkaar te voegen en te blenden met een handmixer tot de suiker volledig is opgelost.
- Gebruik verse en rijpe frambozen en tomatatjes voor de beste smaak.
- Garneer eventueel met een schijfje limoen of een extra framboos.





# ROSITA

voor 1 persoon

Love Negronis? Love tequila? Dan is deze cocktail voor jou! Heerlijk maar zeer stevig ;)

45 ml tequila  
15 ml martini rubino  
15 ml campari  
15 ml noilly prat  
Ijsblokjes  
Pompelmoeszeste (optioneel, voor  
garnering)



Glas: tumbler

1. Begin met het toevoegen van 45 ml tequila in een tumblerglas.
2. Voeg 15 ml martini rubino toe.
3. Voeg vervolgens 15 ml noilly prat (dry vermout) toe.
4. Voeg 15 ml campari toe.
5. Vul het glas met ijsblokjes.
6. Roer de cocktail met een lepel totdat alle ingrediënten goed gemengd zijn.
7. Garneer eventueel met een pompelmoeszeste voor een extra aromatische touch.

## TIPS:

- Het is belangrijk om de cocktail in het glas te bouwen zonder te schudden, om te voorkomen dat er lucht in de cocktail komt.
- Experimenteer met verschillende soorten tequila om de smaak aan te passen aan je voorkeur.





# SIDECAR

voor 1 persoon

Deze welbekende cognac classic is zo verrukkelijk lekker! Citrussy, woody, deze cocktail heeft het allemaal!

50 ml cognac  
20 ml vers citroensap  
30 ml Cointreau  
10 ml suikersiroop (zie instructies hieronder)  
Ijsblokjes  
Citroenzeste, voor garnering

Suikersiroop:

50 g suiker  
50 ml water



Glas: coupette

1. Suikersiroop: Meng gelijke delen suiker en water in een kommetje. Roer goed tot de suiker volledig is opgelost. Dit kan eventueel met een handmixer.
2. Voeg de cognac toe aan een cocktailshaker.
3. Voeg daarna de Cointreau, citroensap en suikersiroop toe.
4. Vul de shaker met ijsblokjes en schud krachtig gedurende ongeveer 10 seconden.
5. Zeef de inhoud van de shaker in een gekoeld coupette glas.
6. Garneer met een stukje citroenzeste door deze boven de cocktail uit te knippen en in het glas te leggen.

## TIPS:

- Gebruik vers citroensap voor de beste smaak.
- Om de rand van het glas te suikeren, wrijf je deze in met een stukje citroen en dip je het glas in suiker voordat je de cocktail inschenkt.







# STRAWBERRY SPRITZ

voor 1 persoon

De ideale cocktail voor een lekker aperitief met vrienden! De aardbeitjes en vlierbloesem smaken echt op en top zomers!

45 ml St. Germain Strawberry (zie hieronder)

15 ml citroensap

30 ml Perrier (of een andere bruisende mineraalwater)

75 ml champagne

Optioneel: pompelmoeszeste

Voor garnering: verse aardbeien



Glas: wijnglas

1. Maak de St. Germain Strawberry: Meng 500 ml St. Germain met 8 gehalveerde aardbeien in een fles. Laat dit mengsel minimaal 4 uur trekken voor een rijke aardbeiensmaak.
2. Vul een wijnglas met ijsblokjes.
3. Voeg 45 ml van de St. Germain Strawberry toe.
4. Schenk er 15 ml citroensap bij.
5. Voeg 30 ml Perrier toe.
6. Top het geheel af met 75 ml champagne.
7. Roer voorzichtig om de ingrediënten te mengen.
8. Voeg optioneel wat pompelmoeszeste toe voor een extra vleugje citrus.
9. Garneer met een paar verse aardbeien.

## TIPS:

- Zorg ervoor dat de champagne goed gekoeld is voor de beste smaak.
- Experimenteer met verschillende soorten bruisend mineraalwater voor een unieke twist.





Nog meer inspiratie op [sofiedumont.be](https://www.sofiedumont.be)

Volg mij:

