



Albert Mathieu Cocktail

A TRIBUTE TO Kevin Martin. Deze cocktail staat in het teken van de Chunnel. Zoals de Kanaaltunnel Engeland en Frankrijk verbindt, zo verenigt dit recept Britse gin met Franse dranken. Chartreuse is een kruidenlikeur uit de Alpen, St. Germain een vierbloesemlikeur uit Parijs en Lillet Blanc een met citrusvruchten vermengde aperitiefwijn uit Bordeaux. Goed voor een kruidige, florale variant op de martini. Bartender Kevin Martin werkt in de befaamde Eastern Standard bar in Boston en vernoemde zijn creatie naar een Franse mijnbouwingenieur die zijn plan voor de Chunnel al in 1802 ontvouwde.

BENODIGDHEDEN

champagnecoupe
mixglas
cocktaillepel
strainer
maatbeker
dunschiller

INGREDIËNTEN

1 scoop gepileerd ijs
4,5 cl Filliers Dry Gin 28
2 cl Chartreuse verte
2 cl Lillet blanc
1 cocktaillepel St-Germain
□ cocktaillepel orange bitters
10-tal ijsblokjes

GARNITUUR

sinaasappelzeste

BEREIDING

Koel de champagnecoupe voor met gepileerd ijs. Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de sinaasappelzeste, in het met ijsblokjes gevuld mixglas. Roer ongeveer tien seconden. Verwijder het ijs uit het glas en strain de cocktail in de voorgekoelde champagnecoupe. Neem de sinaasappel en snijd de zeste flinterdun over de oppervlakte van de cocktail, zodat de aromatische oliën zich kunnen verspreiden over het glas. Knijp de zeste boven de cocktail, wrijf nog even langs de rand en voeg ze bij de cocktail.



Avanti

MANUEL'S OWN Speciaal bedacht voor wie met Italiaanse flair van een modieuze creatie wil nippen. Bitter is het nieuwe zoet. Bitter zoals de gekneusde pompelmoes, de rabarber in de Aperol en de artisjok in de Cynar. Of zoals alle drie tegelijk in deze aromatische cocktail. Schenk hem als je gasten hebt die graag eens iets anders proeven en als hommage aan twee fijne Italiaanse aperitieven. Avanti! Vooruit!

BENODIGDHEDEN

champagnecoupe
muddler
maatbeker
Boston shaker
strainer
dunschiller

INGREDIËNTEN

1 scoop gepileerd ijs
3 cl Filliers Dry Gin 28
2 cl Aperol
2 cl Cynar
3 cl limoensap
2 partjes pompelmoes
1,5 cl vloeibare suiker
1 tl griessuiker
10-tal ijsblokjes

GARNITUUR

pompelmoeszeste

BEREIDING

Koel een champagnecoupe voor met gepileerd ijs.

Doe de pompelmoespartjes in een mixglas. Voeg er de griessuiker bij en kneus met de muddler tot het sap goed zichtbaar is. Voeg er de overige ingrediënten aan toe.

Vul de Boston shaker met ijsblokjes en schud krachtig. Verwijder het ijs uit het glas en zeef de Avanti in de voorgekoelde champagnecoupe.

Neem de pompelmoes en snijd de zeste flinterdun over de oppervlakte van de cocktail, zodat de aromatische oliën zich kunnen verspreiden over het glas. Knijp de zeste boven de cocktail, wrijf nog even langs de rand en voeg ze bij de cocktail.



Aviation

LOST AND FOUND Een sublieme klassieker maar voor het grootste deel van zijn bestaan een verloren cocktail. Het recept verschijnt in 1917 in *Recipes for Mixed Drinks* van Hugo Ensslin. Twee jaar later begint de drooglegging. Daarna zal de crème de violette, de likeur van viooltjes die het hart van het recept vormt, niet meer terugkeren op de Amerikaanse markt. Pas vijf jaar geleden komt daar verandering in dankzij de revival van historische dranken. En zo kan nu eindelijk iedereen volop genieten van deze unieke bitterzure mix van gin, zure kersen, viooltjes en citroen.

BENODIGDHEDEN

delmonicoglas
maatbeker
Boston shaker
strainer

INGREDIËNTEN

1 scoop gepileerd ijs
4,5 cl Filliers Dry Gin 28
1,5 cl Luxardo maraschinolikeur
1 cl crème de violette
2,5 cl citroensap
10-tal ijsblokjes

GARNITUUR

cocktailkers

BEREIDING

Koel het delmonicoglas voor met gepileerd ijs.
Doe de bovenstaande ingrediënten in een met ijsblokjes gevuld mixglas.
Sluit de Boston shaker en shake krachtig.
Verwijder het ijs uit het delmonicoglas en zeef de Aviation in het voorgekoelde glas. Garneer met een cocktailkers.