Verjaardag Drankjes

Receptenboek

www.verjaardaghapjes.com ©

Receptenboek

"Dat je alle dagen van je leven zult mogen 'Leven'"

Het Receptenboek:

Dit 'verjaardag drankjes' receptenboek is bedoeld als de perfecte aanvulling op de feestelijke hapjes van www.verjaardaghapjes.com. Wij wensen je een hele gezellige en vooral smakelijke verjaardag toe!

Overzicht

- Welkomst Drankjes
- Verjaardag Knallers (Alcohol Vrij)
- Feestelijke Cocktails
- Verjaardag Punch Recepten

\+ Tips om je verjaardag drankjes feestelijk te maken

Welkomstdrankjes

Welkomst Drankjes

Welkomstdrankjes

GIN - BRAMEN DRANKJES

Suikerwater maken is heel makkelijk. Kijk op de volgende pagina voor de uitleg

Heb je geen cocktailshaker? Gebruik dan een fles of bidon

Wat heb je nodig?

- Gin 2 delen
- Suikerwater 1 deel
- Citroensap 1 deel
- Bramen
- Ijs

Hoe maak je ze?

Prak de bramen met een vork tot een papje (bewaar één braam per glas voor decoratie).
In een cocktailshaker mix je de gin, het suikerwater en het citroensap. Voeg dan de geprakte bramen toe en mix verder. Verdeel het ijs over de glazen tot ze bijna tot de top gevuld zijn (zonder aan te drukken). Giet het drankje over het ijs en maak het af met een verse hele braam op elk glas.

Suikerwater maak je eenvoudig zelf. Breng gelijke hoeveelheden water en suiker aan de kook en kook dit totdat de suiker helemaal is opgelost. Koel dit af en giet vervolgens over in een fles.

Tip

Geef je suikerwater makkelijk een smaak door deze te bewaren in een fles met wat jij lekker vindt.

Welkomst verjaardag Mimosa

Mimosa's bestaan voor de de helft uit champagne/Prosecco en de helft sinaasappelsap. Deze verjaardag mimosa is een feestelijke variant .

Wat heb je nodig?

•Prosecco	2 delen
•Verse sinaasappelsap	2 delen
•(Vanille) Vodka	1 deel
•Rode bessen siroop	1 deel
•Amaretto	1/3 deel
•Ijsblokjes	
•Bevroren rode bessen	
•Citroenschil ter decoratie	

Hoe maak je ze?

In een cocktailshaker combineer je het sinaasappelsap, de amaretto en de vodka en roer dit met een lepel door elkaar. Leg een paar glazen in de vriezer en vul deze daarna met ijs en de rode bessensiroop. Voeg dan de mix toe en vervolgens de bevroren bessen en de prosecco. Indien gewenst versier je de drankjes met stukjes citroenschil.

Citroenschil is een leuke versiering van je drankje. Schaaf gewoon met een kaasschaaf een mooie lange sliert en snij deze in strookjes.

Welkomdrankjes

Tip

Kleine welkomst drankjes zijn niet alleen een gezellig begin van je feestje. Het is ook een leuke manier om jouw je nieuwe jaar in te proosten!

Welkomstdrankjes

APPELTAART DRANKJES

Wat heb je nodig?

- (Appel)brandy 2 delen
- Appelsap 2 delen
- Slagroom 1 deel
- Snufje nootmuskaat

Hoe maak je ze?

Giet de brandy en appelsap in de glaasjes. Dek dit af met slagroom en een snufje nootmuskaat.

Voor een echte appeltaart smaak mag je de nootmuskaat zeker niet vergeten!

Chocolade-Bananen Drankjes

Wat heb je nodig?

•Chocolade likeur	3 delen
•Crème likeur	2 delen
•Bananen likeur	1 deel
•Donkere rum	½ deel

Hoe maak je ze?

Giet de ingrediënten in de cocktailshaker, mix het en verdeel hel over de kleine glaasjes. Serveer het vervolgens met een bananenschijfje aan elk glas.

Dit drankje is erg sterk. Let er daarom op dat je kleine glaasjes gebruikt.

Welkomstdrankjes

Tip

Geef je glazen een feestelijk randje voor een leuk effect. Moeilijk is het niet. Kijk zelf maar!

Verjaardag Knallers

Verjaardag Knallers (Alcohol Vrij)

Kersen Drankjes

Verjaardag Knallers

Wat heb je nodig?

•Suikerwater	1 deel
•Kersensap	½ deel
•Spa rood	
•Kersen voor garnering	
•Ijsblokjes	

Hoe maak je ze?

Vul glazen tot de top met ijs en giet een deel suikerwater in elk glas. Vul dit aan met spa rood en giet kersensap de glazen. Leg vervolgens een kers in elk glas.

Bekijk eens onze fruitige ijsblokjes tip om dit drankje nog leuker te maken

Verjaardag Knallers

Frisse Perzik Drankjes

Probeer dit drankje ook eens met onze ijsblokjestip op de volgende pagina

Wat heb je nodig

- Limonade
- Perzik sap
- Spa rood
- Limoen en perzik partjes
- Ijsblokjesbakje

Hoe maak je ze?

Vul een ijsblokjesbakje met limonade en perziksap. Vul glazen tot de top met deze ijsblokjes en voeg spa rood toe. Serveer de drankjes met de limoen- en perzik partjes.

Tip

Met een ijsblokjes bakje kun je meer dan alleen ijsblokjes maken. Vries eens stukjes fruit in en gebruik dit in je drankjes. Het is niet alleen lekker. Het ziet er ook erg feestelijk uit.

Verjaardag Knallers

De Granaatappel Explosie

Wat heb je nodig?

- Spa blauw / kraanwater — 2 delen
- Granaatappel sap — 1 deel
- Kaneelstokje
- Bevroren rode bessen
- Ijs

Hoe maak je ze?

In een steelpannetje verhit je het granaatappel sap totdat het bijna kookt. Voeg dan het kaneelstokje toe en laat het op de laagste stand voor 10 minuten doorkoken. Hall het vervolgens van het vuur en laat het 1 uur compleet afkoelen en haal dan het kaneelstokje eruit. Verdeel het sap over de glazen en voeg een klein beetje spa blauw / kraanwater toe aan de glazen. Roer dit goed door en voeg dan ijs toe en bevroren rode bessen.

Granaatappel sap kan je natuurlijk makkelijk in pak krijgen, maar voor de lekkerste drankjes pers je zelf granaatappels uit

Verjaardag Knallers

Aardebeien Munt Drankjes

Wat heb je nodig?
- Aardbeien
- Bosje Munt
- Mandarijnen sap
- ijsblokjes

Hoe maak je ze?
Verdeel de aardbeien over de glazen en voeg 2 muntblaadjes per glas toe. Pers dit samen tot een aardbeien prakje. Vul elk glas met 4-5 ijsblokjes en vul deze dan voor 2/3 met mandarijnensap.

Serveer voor een extra touch dit drankje met een paar verse muntblaadjes

Verjaardag Knallers

Gekoelde Komkommer-Meloen Knaller

Niet alleen lekker maar ook heel gezond!

Wat heb je nodig?
- Komkommer
- Meloen
- Ijs

Hoe maak je ze?
Snij de komkommer in en meloen in kleine blokjes en mix deze in een blender tot één geheel. Haal dit door een zeef en koel het in de koelkast. Als het is gekoeld giet je dit in een cocktailshaker en mix je het samen met ijs. Haal dit nogmaals door een zeef en giet het in een martini glas. Met een kaasschaaf maak je een mooi komkommer strookje dat je kan gebruiken om het drankje meet te garneren.

Verjaardag Knallers

Feestelijke Granaatappel Drankjes

Feestelijke Granaatappel Drankjes

Wat heb je nodig?
- Granaatappel sap
- Granaatappel pitjes
- Spa rood
- Limoensap
- Ijs

Zo kom je aan granaatappelpitjes!
Snij een granaatappel doormidden en hou deze met de open gesneden kant in je hand tussen je vingers. Sla nu met een lepel op de achterkant zodat alle granaatappel pitjes door je vingers vallen

Hoe maak je ze?
Leg de glazen in een vriezer en vul deze daarna met ijs. Giet in de glazen het granaatappelsap en vul dit aan met spa rood. Mix granaatappelpitjes door de drankjes. Deze geven een lekker fris knal effect bij het drinken van dit drankje. Als laatste knijp je een limoen uit in de drankjes. Voor de zoetekauwen kun je ook suikerwater toevoegen om het drankje wat zoeter te maken.

Vrdag Knallers

Verjaardag Knallers

Lavendel ijsthee

Dit drankje is perfect voor een zomers verjaardagsfeestje!

Wat heb je nodig?
- Earl Grey Theezakjes
- Gedroogde lavendelbloemen
- Suikerwater
- Lavendel /Munt voor decoratie

Hoe maak je ze?
In een steelpannetje breng je water met de theezakjes en gedroogde lavendelbloem aan de kook voor 10 minuten. Laat het vervolgens goed afkoelen en voeg hier het suikerwater aan toe. Vul de glazen tot de top met ijs en giet hier de ijsthee aan toe. Serveer de drankjes met lavendel of munt.

Feestelijke Cocktails

Verjaardag Cocktails

Feestelijke Cocktails

Granaatappel Mojito's

Leg grof zeezout op een plat bordje. Met een limoenschijfje maak je de randen van de glazen vochtig en deze dip je vervolgens op het bordje met zout om een zoutrandje aan de glazen te geven.

Wat heb je nodig?

- Grand Marnier 2 delen
- Granaatappel sap 2 delen
- Limoensap 2 delen
- Tequila 1 ½ deel
- Suikerwater 1 ½ deel
- Grof Zeezout voor de rand
- Limoen / Granaatappelpitjes voor garnering

Hoe maak je ze?

Vul de glazen met ijs. In een cocktail shaker giet je de tequila, grand marnier, granaatappelsap, suikerwater, limoensap en ijs en shake (hard) voor ongeveer 30 seconden. Giet dit in de glazen en pers er extra limoensap overheen. Voeg granaatappelpitjes toe voor decoratie.

Feestelijke Cocktails

De Happy Birthday Cocktail

Wat heb je nodig?

•Grapefruit sap	3 delen
•Spa rood	3 delen
•Tequila	1 ½ deel
•Suikersiroop	½ deel
•Limoensap	

Hoe maak je het?

Mix het grapefruitsap, tequila en suikersiroop in een cocktail shaker. Vul vervolgens glazen vol met ijs en giet er de mix overheen. Vul de drankjes aan met spa rood. Knijp een limoen uit over de drankjes en let het uitgeknepen limoenpartje in het drankje.

Drink je liever minder zoete drankjes? Laat het suikersiroop dan achterwege.

Feestelijke Cocktails

Bramen Mojito's

De mojito is een lekkere frisse populaire cocktail afkomstig uit Cuba. Deze bramen variant is extra fruitig en ontzettend lekker.

Wat heb je nodig?

- Witte rum 3 delen
- Limoensap 1 deel
- Suiker
- Muntblaadjes
- Bramen
- Spa rood
- Ijs

Hoe maak je het?

In een grote waterkan stop je de muntblaadjes, bramen en een eetlepel suiker en dit prak je tot een fijn mengsel. Voeg dan de rum en limoensap toe en mix dit goed. Vul de glazen met ijs en zeef de drankjes in de glazen. Voeg de drankjes aan met spa rood en garneer met muntblaadjes en bramen.

Tip

Probeer met verjaardag drankjes je creatieve kant te gebruiken. Deze fruitijsjes aangevuld met champagne zijn bijvoorbeeld prachtige originele feestdrankjes!

Feestelijke Cocktails

Wisky Peren Cocktail

Wat heb je nodig?

•Perensap	2 delen
•Appelsap	2 delen
•Spa rood	2 delen
•Whisky	½ deel
•Peer	

Hoe maak je ze?

Mix het perensap, appelsap, spa rood en de whisky in een grote waterkan. Snij vervolgend de peer in schijfjes en verdeel deze over de glazen. Giet de cocktail in de glazen.

Het perfecte drankje voor op een koude verjaardags dag

Feestelijke Cocktails

Happy Birthday Cocktail

De rozemarijn takjes zien er niet alleen leuk uit. Ze zijn goed te gebruiken als roerstokjes en voegen ook echt smaak toe aan de cocktail.

Wat heb je nodig?

- Veenbessen
- Perensap
- Prosecco
- Rozemarijn

Hoe maak je ze?

Doe de veenbessen in een kleine schaal en voeg 2 eetlepels heet water toe en laat dit gedurende 15 minuten opwellen. Laat de bessen uitlekken, dep ze droog en stop ze in de koelkast totdat je ze nodig hebt. Giet het perensap in hoge champagne glazen. Voeg de veenbessen toe en giet er voorzichtig de Prosecco overheen. Garneer elk glas met een takje rozemarijn.

Feestelijke Cocktails

Granaatappel - Honing Knaller

Wat heb je nodig?
- Droge witte wijn
- Granaatappel sap
- Honing
- Citroen

Hoe maak je ze?
Combineer de witte wijn en granaatappelsap in een grote waterkan. Voeg de honing toe en roer totdat deze compleet is opgelost. Verdeel dit over met ijs gevulde glazen. Garneer dit met schijfjes citroen.

De combinatie van wijn, citroen en honing maakt van dit drankje een verfrissende cocktail

Feestelijke Cocktails

Pruimen Sensatie

Een drankje dat erg goed samen gaat met de crostini hapjes van verjaardaghapjes.com

Wat heb je nodig?

- Suiker
- Pruimen
- Citroensap
- Vodka
- Spa blauw of kraanwater

Hoe maak je ze?

In een kleine steelpan breng je 1 kop suiker met 2 pruimen en 1 kop water aan de kook voor 3 minuten. Laat het vervolgens afkoelen en zeef het mengsel. Vul vervolgens de glazen met ijs en voeg per glas 3 eetlepels van het siroop, 2 eetlepels citroensap en een shotglaasje vodka toe. Voeg pruimen schijfjes en spa blauw aan de drankjes toe en serveer.

Feestelijke Cocktails

Komkommer - Citroen Gin

Dit drankje maak je 4 dagen van tevoren

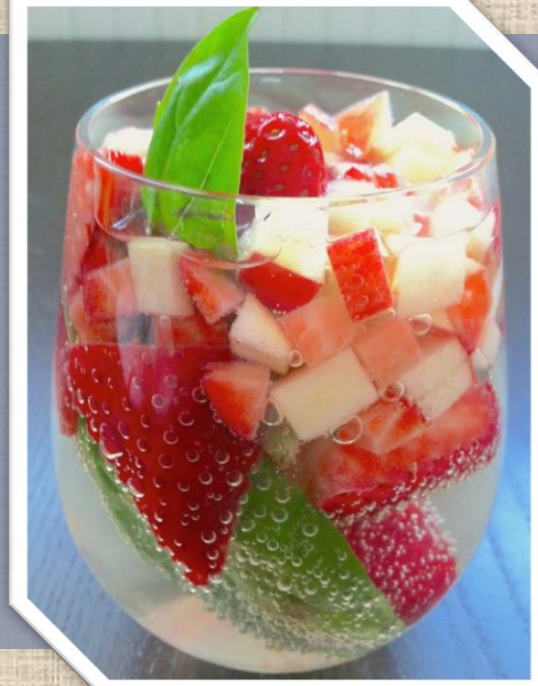
Wat heb je nodig

- Komkommer
- Citroenschil
- 500 ml Gin

Hoe maak je ze?

Voeg 2 kopjes gepelde en in dungesneden stukjes komkommer, en de schil van 1 citroen (alleen de gele schil. De witte schil is bitter) aan 500 ml Gin toe. Sluit de fles goed af en stop het voor 4 dagen in de koelkast. Schud elke dag de fles zodat de smaken goed vermengen.

Feestelijke Cocktails



Aardbeien – Basilicum Sangria

Sangria is een Spaanse fruitige wijnmix die meestal met rode wijn gemaakt wordt. Dit is een leuke feestelijke frisse variant.

Wat heb je nodig?

- Aardbeien
- Appel
- Basilicum
- Witte wijn
- Suiker
- Spa rood
- Grapefruitsap

Hoe maak je ze?

Snij een bakje aardbeien en een appel in kleine stukjes. In een grote waterkan mix je vervolgens de aardbeien- en appel stukjes, trosje basilicum blaadjes, een fles witte wijn, 1 kop grapefruit sap en een halve kop suiker. Mix dit goed totdat de suiker helemaal is opgelost. Voeg dan de spa rood toe. Gebruik een pollepel om de drankjes te serveren om zo de fruitstukjes per glas goed te doseren.

Feestelijke Cocktails

Aardbeien Mojito

Wat heb je nodig?
- Aardbeien
- Muntblaadjes
- Suikersiroop
- Rum
- Limoensap
- Spa rood
- Limoenschijfjes

Hoe maak je ze?
Verdeel aardbeien, munt blaadjes en ijs over hoge glazen. Met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel plet je de aardbeien. Voeg dan het suikersiroop, rum en limoensap toe. Vul het drankje aan met spa rood. Mix drankje goed en serveer het met verse aardbeien en limoen schijfjes.

onze favoriet!!

Feestelijke Cocktails

'Op een zorgvrij jaar' Cocktail

Rol de basilicum blaadjes op in een klein pakketje en snij deze dan zo fijn mogelijk. Zo krijg je de kleinstje stukjes en het meeste smaak uit de blaadjes.

Wat heb je nodig

- Gin 1 deel
- Cointreau 1 deel
- Aardbeien
- Basilicum
- Spa rood

Hoe maak je ze?

Snij basilicum zo fijn mogelijk en voeg deze samen bij de aardbeien. Prak dit tot een papje en voeg de gin en cointreau toe. Vul dit drankje aan met spa rood.

Verjaardag Punch

Punch

Witte wijn Sangria

Wat heb je nodig?

- 1 Kop water
- 1/2 Kop honing
- Citroenschillen van 2 citroenen
- Citroensap van 2 citroenen
- 4 Steranijs
- 4 Kaneelstokjes
- 2 Flessen droge wijn
- 1 In dunne schijfjes gesneden appel
- 1 In dunne schijfjes gesneden peer
- 2 In dunne schijfjes gesneden citroenen
- Bakje ijsblokjes

Hoe maak je ze?

In een grote pan breng je water met honing, de citroenschil, steranijn en kaneelstokjes aan de kook op een laag vuurtje voor ongeveer 15 minuten. Laat de mix afkoelen en voeg de wijn, het fruit en de ijsblokjes toe.

Warme Fruitige Rum Punch

Wat heb je nodig?

- 8 koppen appelsap
- 1 in dunne schijfjes gesneden appel
- 1 in dunne schijfjes gesneden sinaasappel
- 2 kaneelstokjes
- 1 stukje geschilde en fijngesneden verse gember (ter grootte van een vingerkootje)
- 2 koppen donkere rum

Hoe maak je ze?

In een grote kom, comineer je het appelsap, de schijfjes sinaasappel, schijfjes appel, kaneelstokjes en gember. Breng dit boven een hoog vuur aan de kook en kook het vervolgens 5 minuten verder op de laagste stand. Haal het mengsel van het vuur en voeg de rum toe. Giet de mix over naar een grote kom / waterkan en serveer hem warm.

www.verjaardaghapjes.com