



# Teatini & Mocktail a la Orangerie

*Hieronder vindt u twee overheerlijke aperitieven, waarmee u een lunch, borrel of diner gegarandeerd goed begint. Wij beginnen met de Teatini, dit is een mix van muntthee met Martini Bianco. We geven hier onze eigen twist aan door limoenen van ons Landgoed te gebruiken. Daarnaast hebben wij ook een alcoholvrij aperitief, de Mocktail a la Orangerie. Een heerlijke Mocktail met sinaasappel en kaneel. Deze Mocktail is afgeleid van een originele Gin-tonic maar dan alcoholvrij. Voor een goed begin van een avondje genieten.*

## VOOR 4 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

1 bos munt

6dl water

3dl martini bianco

1 limoen (smaak gebonden)

Ijsblokjes

### BENODIGDHEDEN

Cocktailshaker

Mes

Snijplank

Maatbeker

Waterkoker

Bakje

Ijsblokjes vorm

Cocktailglas

## BEREIDING

### TEATINI

1. Zet je waterkoker aan om het water te laten koken.
2. Doe daarna het gekookte water in een bakje met de munt en zorg dat je 3 takjes overhoudt.
3. Zet het bakje met het gekookte water en munt in de koelkast en laat dit koud worden tot koude muntthee.
4. Pak 2 takjes munt van wat je over hebt en haal de blaadjes er af.
5. Als je dit hebt gedaan pak je de ijsblokjes vorm en leg de blaadjes munt erin en vul dit met water.
6. Vul vervolgens een ijsblokjes vorm met water zonder daar muntblaadjes bij te voegen.
7. Doe beide ijsblokjesvormen in de vriezer, zodat het ijsblokjes kunnen worden.
8. Snij een limoen door de helft en pers 1 helft uit.
9. Pak de ijsblokjes zonder muntblaadjes die je zelf hebt gemaakt en leg deze in een thee doek, sla hier met een pan op zodat je crushed ijs krijgt.
10. Pak de shaker en doe hier al het crushed ijs, de martini, de koude muntthee en het limoensap in.
11. Schud het geheel stevig door elkaar.
12. Je zorgt voor een mooi cocktailglas. Pak de ijsblokjes met munt uit de vriezer leg die in het glas. Je pakt hierna de Teatini uit de shaker en schenkt dit hier mooi overheen (zonder het crushed ijs)
13. Als garnering gebruik je bijvoorbeeld de andere helft van de limoen. Snij deze in 4 stukken en hang aan elk glas een mooi partje. Stop hier eventueel ook nog een takje munt bij.



# Teatini & Mocktail a la

## VOOR 4 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

- 1l Fever Three Tonic
- 1 Sinaasappel
- 4 Theelepels sinaasappel  
Marmelade
- 24 Ijsklontjes
- 16 Kruidnagels
- 4 Kaneelstokjes
- 4 Rietjes
- 4 Blaadjes laurier

### BENODIGDHEDEN

- Mes
- Snijplank
- Gin tonic glas

## BEREIDING

### MOCKTAIL A LA ORANGERIE

1. Pak het glas met de ijsblokjes en voeg per glas 1 theelepel van de sinaasappelmarmelade toe.
2. Schenk de tonic rustig over de ijsblokjes en de sinaasappelmarmelade heen.
3. Snij de sinaasappel in 16 partjes.
4. Pak de kruidnagel en stop in elk partje 1 kruidnagel. En voeg deze toe aan het glas.
5. Garneer op het laatst het glas met een kaneelstokje, een blaadje laurier en een rietje.

*Eet smakelijk*