

# #TOURNÉE MINÉRALE

De 10 beste mocktail  
recepten met een  
blueberry twist!



Blueberry Fields®

cadeaus van de natuur





# Blueberry Bellini

De afgelopen jaren heeft Bellini een forse opmars gemaakt. Het populaire perzikdrankje werd een hit in tal van bars en zelfs huiskamers. Wij hebben voor jou een twist bedacht op deze klassieker. Deze versie van Bellini brengt je een frisse mocktail dankzij de combinatie van verse bosbessen, gember en bosbessensap. Bellini zal nooit meer hetzelfde zijn.

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 90 g bosbessen
- ⊕ 1 tl gember (fijn gemalen)
- ⊕ 1 tl suiker
- ⊕ 1 tl limoensap
- ⊕ 240 ml bosbessensap
- ⊕ 240 ml bruisend appelsap

## BEREIDING

- 1 Pureer de bosbessen met gember, suiker en limoensap
- 2 Laat het mengsel voor minstens 5 minuten blenden zodat de smaken goed mengen
- 3 Giet het mengsel door een fijne zeef om pulp te scheiden
- 4 Verdeel het mengsel over de glazen
- 5 Vul aan met het bosbessensap en het appelsap

### FUN FACT

Wist je dat de naam van dit drankje te danken is aan kunstenaar Giovanni Bellini? Een barman uit Venetië bedacht de cocktail door gebruik te maken van seizoensgebonden producten uit de regio. And the rest is history...



Blueberry Fields®

cadeaus van de natuur



# Blueberry Mojito Mocktail

Wie heeft deze klassieker nog niet gedronken? Hij is fris, lekker en simpel klaar te maken. Met zijn vele varianten is het trouwens ook een drankje wat je niet snel beu zal worden. Uiteraard kon de Blueberry Mojito Mocktail dus niet ontbreken in onze mocktailguide.

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 90 g verse bosbessen
- ⊕ 10 blaadjes munt
- ⊕ 40 ml suikersiroop
- ⊕ 2 limoenen (voor het sap)
- ⊕ Bruiswater
- ⊕ Crushed ijs



## BEREIDING

- 1 Pureer de bosbessen
- 2 Kneus de munt en suikersiroop met een muddler
- 3 Voeg het limoensap en de bosbessenpuree toe
- 4 Goed schudden
- 5 Verdeel over glazen
- 6 Vul het glas met ijs
- 7 Vul het glas aan met bruiswater
- 8 Werk de mocktail af met munt en bosbessen



### TIP

Je kan het bruiswater en de suikersiroop vervangen met limonade.



Blueberry Fields®

cadeaus van de natuur



# Lazy Red Cheeks

Wie graag een cocktail drinkt op terras heeft vast en zeker al gehoord van deze topper. Jawel, de Lazy Red Cheeks. Ondertussen een echte Belgische klassieker. Wij hebben voor deze mocktail onze eigen draai gegeven aan het originele recept. Enjoy!

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 2 tl bosbessencoulis (Blauwbaard)
- ⊕ 1 limoen
- ⊕ 20 ml vlierbloesemsiroop
- ⊕ 10 ml suikersiroop
- ⊕ 60 ml bruiswater
- ⊕ Ijsblokken
- ⊕ Bosbessen (garnering)
- ⊕ Verse munt (garnering)
- ⊕ Tijm (garnering)

## BEREIDING

- 1 Pers de limoen
- 2 Voeg de bosbessencoulis, het limoensap, de vlierbloesemsiroop en de suikersiroop toe in een shaker
- 3 Vul je glas met ijsblokken
- 4 Schenk het drankje in het glas
- 5 Vul aan met bruiswater
- 6 Werk af met enkele bosbessen, limoen en munt/tijm

### FUN FACT

Wist je dat dEUS zanger Tom Barman de naam heeft gegeven aan Lazy Red Cheeks? Deze friszoete cocktail doet je blozen. Een geschikte verwijzing naar de sprinkelende cocktail.



# Bruisende Blueberry Sangria Mocktail

Op zoek naar een drankje waardoor je je op vakantie waant? Geen enkel ander drankje doet zo denken aan het zonnige Spanje dan deze topper. In onze mocktailguide hebben we een blueberry variant voor jou gemaakt. Let's pretend we're dancing in the streets of Barcelona.

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 1 l bosbessensap
- ⊕ 1 limoen in plakjes
- ⊕ 1 citroen in plakjes
- ⊕ 1 grote groene appel in partjes
- ⊕ 90 g bosbessen
- ⊕ 90 g groene druiven
- ⊕ 450 ml gemberbier

## BEREIDING

- 1 Voeg alle vruchten in een grote kan
- 2 Giet het bosbessensap bij de vruchten
- 3 Laat het koelen in de frigo voor 2 tot 6 uur
- 4 Voeg voor het serveren het gemberbier toe

### TIP

Geen fan van bepaalde vruchten? Voeg fruit toe dat je wel graag eet. Sangria is namelijk erg veelzijdig. Citrus, aardbeien, bessen, ananas... Noem maar op. Niets is te zot in jouw Sangria!





# Moscow Mule Blueberry mocktail

Je herkent hem al van mijlenver: de Moscow Mule. Deze heerlijke cocktail wordt standaard geserveerd in een typische koperen beker. Dat is niet zonder reden, want deze bekers zorgen ervoor dat je drankje langer koud blijft. Aangezien de cocktail de laatste jaren aan populariteit heeft gewonnen, verdiende deze dus ook een plaatsje in onze mocktailguide.

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 45 ml bruiswater
- ⊕ 30 ml bosbessensiroop
- ⊕ 120 ml gemberbier
- ⊕ ½ limoen (sap)
- ⊕ Munt (garnering)
- ⊕ Crushed ijs

## BEREIDING

- 1 Voeg bruiswater, siroop, limoensap en munt samen in een groot glas
- 2 Vul het glas met crushed ijs
- 3 Vul aan met gemberbier

### FUN FACT

Het gerucht gaat dat Amerikanen de naam hebben gegeven aan dit drankje. Zij hebben namelijk de neiging om vodka te associëren met Rusland, vanwaar de 'Moscow' afkomstig is. Bovendien zou 'Mule' komen van de kick die gemberbier geeft aan het drankje, net als de muilezel.



# Bruisende Blueberry Basilicum Gimlet

In België is dit drankje nog niet erg bekend, maar zeker een aanrader. De cocktail is erg eenvoudig om te maken. De klassieker bestaat namelijk uit 50% gin, 50% limoensap. Onze variant wordt wat opgefleurd door heerlijke bosbessen en basilicumblaadjes.

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 1 limoen
- ⊕ 60 g bosbessen
- ⊕ 10 basilicum blaadjes
- ⊕ Bruiswater
- ⊕ Alcoholvrije gin
- ⊕ Ijsblokken



## BEREIDING

- 1 Snij de limoen in kwartjes
- 2 Kneus de limoen, bosbessen en basilicum in een shaker
- 3 Voeg de alcoholvrije gin en de ijsblokken toe
- 4 Goed schudden
- 5 Verdeel over glazen
- 6 Voeg nog meer ijs en bruiswater toe
- 7 Werk af met basilicum en bosbessen

### FUN FACT

Wist je dat bosbessen, limoen en basilicum allemaal een extra boost aan je lichaam geven? Limoen zit vol vitamine C. Basilicum bevat heel wat fytonutriënten. Bosbessen zijn rijk aan antioxidanten en vezels.



Blueberry Fields®

cadeaus van de natuur



# Blueberry Mint Tom Collins

Tom Collins. Nee hoor, we hebben het niet over een persoon, maar wel over een cocktail. De naam van deze cocktail ontstond als een grap, maar kreeg al snel een eigen leven. Een heerlijke cocktail, maar onze mocktail is toch net nog wat beter!

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 40 g verse bosbessen
- ⊕ Verse munt
- ⊕ 1 tl suiker
- ⊕ 500 ml bruiswater
- ⊕ 20 ml vlierbloesemsiroop
- ⊕ 2 el citroensap
- ⊕ 6 el bosbessencoulis (Blauwbaard)
- ⊕ 60 ml alcoholvrije gin
- ⊕ Bosbessen (garnering)
- ⊕ Muntblaadjes (garnering)
- ⊕ Crushed ijs

## BEREIDING

- 1 Voeg de bosbessen, munt en suiker toe aan een grote kan
- 2 Gebruik een stamper om alle sappen vrij te laten
- 3 Voeg het bruiswater, de vlierbloesemsiroop, de bosbessencoulis, het citroensap en de alcoholvrije gin toe
- 4 Roer zodat het mooi geheel vormt
- 5 Verdeel de mocktail over twee glazen gevuld met ijs
- 6 Garneer met bosbessen en muntblaadjes

### FUN FACT

Wist je dat de Tom Collins cocktail en de Gin Fizz enorm op elkaar lijken? Het grote verschil is dat een Gin Fizz zodanig wordt geschud (met ijsblokken erin) dat er een schuimlaagje op komt. Na het schudden wordt hij gezeefd in een glas zonder ijs. De Tom Collins wordt enkel geroerd en over ijsblokken uitgedoten.



# Blueberry Martini

Shaken, not stirred. Deze populaire cocktail mocht niet ontbreken in onze mocktailguide. De Martini is een echt klassieker. Tal van beroemdheden verkiezen deze cocktail. Denk maar aan F. Scott Fitzgerald, Ernest Hemingway of William Churchill. In dit recept maken we onze eigen variant met een heerlijke bosbessentwist.

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 45 ml alcoholvrije gin
- ⊕ 15 ml vlierbloesemsiroop
- ⊕ 15 ml limoensap
- ⊕ 15 ml bosbessensiroop
- ⊕ Bosbessen (garnering)



## BEREIDING

- 1 Vul de shaker met ijs, alcoholvrije gin en bosbessensiroop
- 2 Voeg vlierbloesemsiroop en limoensap toe
- 3 Schud krachtig voor minstens 30 seconden
- 4 Giet de inhoud van de shaker in een glas
- 5 Garneer met bosbessen

### FUN FACT

Wist je dat er een reden is waardoor martini's beter geschud worden? Martini's zijn het lekkerste als ze ijskoud zijn. Door ze te schudden gaan je ingrediënten niet alleen beter mengen, maar wordt je drankje ook nog eens kouder. Win-win, toch?





# Blueberry Smash

Deze mocktail is gebaseerd op de Gin Basil Smash. Een cocktail die niet zo lang geleden werd uitgevonden, maar ondertussen wel is uitgegroeid tot een waar fenomeen. De felgroene kleur is verleidelijk om te proeven, maar het is de kick van basilicum die je helemaal verslaafd maakt. Durf jij het aan onze Blueberry Smash variant te proberen?

## INGREDIËNTEN

- ⊕ 3 el verse bosbessen
- ⊕ Verse tijmblaadjes
- ⊕ ½ citroen (sap)
- ⊕ 1 el bosbessencoulis
- ⊕ 60 ml alcoholvrije gin
- ⊕ 60 ml ginger ale



## BEREIDING

- 1 Voeg de bosbessen, het citroensap en tijm toe aan de shaker
- 2 Kneus alles voorzichtig met de muddler
- 3 Voeg de gin en bosbessencoulis toe aan het mengsel en goed schudden
- 4 Vul het glas tot  $\frac{2}{3}$  met het mengsel en ijs
- 5 Vul aan met ginger ale
- 6 Werk af met een takje tijm en bosbessen



### TIP

Gebruik crushed ijs om de cocktail sneller af te koelen.



Blueberry Fields®

cadeaus van de natuur



# Blueberry Galaxy Mocktail

Deze mocktail vereist wat meer werk, maar we beloven je dat het zeker de moeite waard is! Een hit bij kinderen én volwassenen. De slushie neemt je mee op avontuur in de ruimte.

## INGREDIËNTEN

### Voor de paarse laag:

- ⊕ 45 ml Blue Curacao siroop (monin)
- ⊕ 45 ml grenadine
- ⊕ 60 ml limonade
- ⊕ Ijs

### Voor de blauwe laag:

- ⊕ 45 ml limoensiroop
- ⊕ 45 ml bosbessensiroop
- ⊕ 60 ml limonade
- ⊕ Ijs

## BEREIDING

### Voor de paarse laag:

- 1 Voeg de blue curacao siroop, grenadine en limonade toe in een blender.
- 2 Vul aan met ijsblokken.
- 3 Mix tot een slushie-achtig geheel

### Voor de blauwe laag:

- 1 Voeg de bosbessensiroop, limoensiroop en limonade toe in een blender.
- 2 Vul aan met ijsblokken.
- 3 Mix tot een slushie-achtig geheel

Vul je glas voor een deel met de paarse laag. Wissel af zodat je verschillende gekleurde laagjes krijgt. Garneer met fruit naar keuze. Et voila, je Galaxy Mocktail is klaar om geserveerd te worden.



### TIP

Voeg eetbare glitterpoeder, ookwel luster dust of brew dust genoemd, toe aan je drankje om het een extra stralend effect te geven.



Blueberry Fields®

cadeaus van de natuur



# DE SMAAK TE PAKKEN?

Bezoek onze website en vind stuk voor stuk heerlijke én simpele recepten met een touch van ons blauwe goud.

[NAAR DE WEBSITE](#)



  
**Blueberry Fields<sup>®</sup>**

cadeaus van de natuur