

**Aardbei mocktail:** (Verfrissende alcoholvrije drankjes. )

**Nodig: 250 ml kokoswater, 150 gram aardbeien, 3 theelepels suikersiroop \* ( of honing), ijsblokjes.**

Hak de aardbeien fijn in de **TURBOCHEF**, doe de suikersiroop en het kokoswater in de **SHAKER** , voeg de aardbeien toe en shake goed door.

Doe ijsklontjes in een glas en verdeel de inhoud van de shaker over de glaasjes.

**Watermeloen-kokos mocktail:**

**Nodig: 160 ml kokoswater, ca 100 gram watermeloen , sap van een halve citroen, 75 ml sprankling water ( bijv. sprite/up/spa/crystal clear) en ijsblokjes.**

Hak de stukjes meloen fijn in de **TURBOCHEF** doe bij het kokoswater in de **SHAKER** , pers op **KOKSMAATJE** de halve citroen en voeg toe. Shaker alles door elkaar. En giet in de glaasjes over een royaal aantal ijsblokjes/ of ijs crush .

**Banana colada:**

**Nodig: 2 bananen , 60 ml ananassap, 30 ml kokosroom.**

Hak de bananen in de **TURBO CHEF** fijn en doe bij de afgemeten ananassap en kokosroom in de **SHAKER** en shake goed door. Giet over een laag ijsrasp in de glaasjes. ( Maak ijsrasp met **de ADAPTAcHeF**)

**Pina colade:**

**Nodig: Half blikje kokosmelk, half blikje gecondenseerde gezoete melk, half blikje ananasstukjes,**

Ananas fijn hakken in de **TURBO CHEF** doe met de kokosmelk en gecondenseerde melk in de **SHAKER**, shake lekker schuimig en schenk over een ijsklont in de glaasjes ( evt met wat ananassap iets aanlengen of verdunnen.

**Sinasappel-sprite:**

**Nodig: 1 sinasappel en sprite.**

Pers de sinasappel uit mbv het **KOKSMAATJE**, giet het sap in een mooi glas en schenk er sprite overheen. Het gaat mooi bruisen en smaakt verfrissend lekker.

### Choco-choco:

**Nodig: 150 ml melk, 60 ml chocoladesaus, 30 ml room en 30 ml kokos-room.**

Doe alles in de **SHAKER** en schud tot een mooie substantie. Giet in een glas en versier evt met snippers chocolade, cocos of cacaopoeder.

### Strawberry Lemon Sunset.

**Nodig: kopje verse aardbeien, 45 ml ananassap, 15 ml citroensap, 30 ml room en ijs crush.**

Meet het sap en de room af in de shaker en pers daarna de citroen met **KOKSMAATJE** boven de **SHAKER**, hak de aardbeien zeer fijn in de **TURBOCHEF** en doe in de **SHAKER**, voeg het ijs toe en shake goed. Verdeel over de glaasjes en versier.

### Caffe ice:

**Nodig: dubbele espresso ( 120 ml) 3 el siroop ( bijv. caramel) half volle melk, opgeschuimde melk, 4 á 5 ijsblokjes, cacaopoeder.**

Maak de espresso en giet met de siroop in de **SHAKER**, laat afkoelen. Schenk er ca 100 ml melk bij en shake dit goed door elkaar en giet in een glas met ijsblokjes. Schuim wat koude melk op in de **MELKOPSCHUIMER**, en schep/giet voorzichtig een laagje op het koffie mengsel. Versier met de cacao.

### Bananen mocktail:

**Nodig: 1 rijpe bananen, 3 ijsblokjes of ijscrush, ½ el pindakaas, 25 gr. poedersuiker, paar blaadjes munt, 1 el honing, 150 ml volle melk, snufje cacao.**

Doe de melk, honing, pindakaas en suiker in de **SHAKER**. Hak de banaan zeer fijn in de **TURBOCHEF**, doe daarna in de shaker en shake dit zeer goed. Giet in een glas en decoreer met klein blaadje munt en snufje cacao.

### Mango-munt mocktail:

**Nodig: kwart van een verse mango ( of uit diepvries) in blokjes, blaadjes verse munt, 1 limoen, ijsklontjes, sprite.**

Pers de halve limoen uit op het **KOKSMAATJE**, hak de blaadjes munt met de mango zeer fijn in de **TURBOCHEF**, voeg wat limoensap toe en hak even verder. Schep van dit mengsel tot 1/3 van de inhoud van een glas/ glaasjes. Doe er een of meer ijsblokjes bij en vul aan met sprite, roer evt iets door. Snij andere helft van de limoen in dunne plakjes en zet op de rand van het glas.

## Tips:

- ✚ Maak ijsblokjes in onze handige **cool cubes of kleine ijsbloklaatje**, na bevroren losmaken en in grote goed afgesloten diepvriesdoos bewaren, maak zo een flinke voorraad.
- ✚ Maak ijscrush met de **ADAPTACHEF IJSRASP**, ook daar kan je een voorraadjie van aanmaken door te bewaren in een goed gesloten diepvriesdoos.
- ✚ Maak een ijsblokjes met smaakjes en maak daar ijscrush van.
- ✚ Maak ijsblokjes van vruchten fijngehakt in de turbo chef of leg een stukje fruit of blaadjes munt in het water in elk vakje . Heel decoratief.
- ✚ Doop de rand van een glas eerst in een schaalje siroop of sap en daarna even in de kokos of suiker. ( **ruimteschaaltjes** zijn hier ideaal voor) . Geeft een prachtig decoratie randje.
- ✚ Gebruik leuke rietjes of roerstaafjes, prik er bijv een stukje fruit aan.
- ✚ Maak dunne plakjes citroen , limoen of sinasappel op de **MANDO JUNIOR**, halveer en snijd klein stukje in en zet op de rand van het glas. Bewaar de schijfjes voor later gebruik in een goed afgesloten **ruimteschaaltje of bakje dessert-trio**.
- ✚ Kokoswater of kokosmelk zorgt voor dat echt tropische smaakje. Maar kan evt vervangen worden door sapje naar eigen keus.
- ✚ Sprite of ander koolzuurhoudende water ( al dan niet met smaakje) zorgt voor bruisend , tintelend frisse smaakbeleving.
- ✚ Shake NOOIT !!!! Koolzuurhoudende inhoud in de shaker!!!! Deksel knalt er dan af!
- ✚ Verzin je eigen creaties door eens andere ingrediënten ( fruit en sappen) te gebruiken.

Veel plezier met deze veilige drankjes. En wil je van deze mocktails toch cocktails maken dan kan je overal iets met alcohol toevoegen. Likeuren, siropen, enz. Internet bied een gala aan ideeën. Maar wat je ook maakt, de genoemde Tupperware producten zijn er ideale hulpmiddelen bij.

Smakelijk !

Tine Monserez

[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)