

DE 10 BESTE MODERNE COCKTAILS

Toegegeven: we hebben een haat-liefdeverhouding met cocktails en dat heeft alles te maken met de veel te zoete fruitsapmengelingen die we te pas en te onpas in minder goede etablissementen of all-in resorts, vaak zelfs voor het eten – zowat het slechtst mogelijke moment om zoet te drinken, vooral omdat je daarmee de smaakpapillen verpest voor wat er daarna moet komen. Wanneer cocktails echter goed gemaakt zijn, kunnen ze de meest fantastische combinaties vormen, die vaak nog erg lang bijblijven... en dan zijn er nog de absolute toppers, de perfecte mengelingen, bedacht door creatieve genieën, vaak met een moleculaire toets. Zij laten een onuitwisbare indruk achter. Hier 10 van de allerbeste cocktails die je echt eens zou moeten proeven... tenminste, als je bereid bent om er behoorlijk ver voor te reizen en een iets hogere prijs voor te betalen.

Don Gulio Kaffir Margarita van Tony Conigliaro

De Don Gulio Kaffir Margarita is een uitvinding van top mixoloog Tony Conigliaro, mede-oprichter van het iconische 69 Colebrooke Row in Londen.

De cocktail wordt geserveerd in een bevroren kafferlimoen, die aan een einde is gesneden en is uitgehold om als shotglas te gebruiken. De tequila wordt met sous vide-technieken op lage temperatuur door-drenkt met de bladeren en schil van een kafferlimoen en het shotje wordt begeleid door een tweede bevroren kafferlimoen met daarin sneeuw van zeezout en stukjes rotszout die op eik zijn gerookt en in een kafferlimoenblad geplaatst dat is bedekt met gelatine met daarin kafferessence. Om te drinken, lik je het zout van het limoenblad, drink je de margarita en neem je dan wat zoutsneeuw.

Tony Conigliaro, mede-oprichter van 69 Colebrooke Row in Londen, creëerde de Don Julio Kaffir Margarita, die wordt geserveerd in een

bevroren kaffirlimoen die aan het ene uiteinde is gesneden en is uitgehold om als een shotglas te worden gebruikt. De tequila is door-drenkt met kaffir limoenblaadjes en schil met behulp van de lage temperatuur infusie met sous vide-methode. Het shot met margarita wordt vergezeld door nog een bevroren kaffir-limoen gevuld met zeezoutsneeuw en met eiken gerookte steenzoutstukken geplaatst op een kaffirblad bedekt met gelatine met kaffir-essence. Lik het zout van het limoenblaadje, drink de margarita en eindig met de zout-sneeuw. Mjam.

Flavor Tripper van Homaro Cantu

Topchef Homaro Cantu van restaurant Moto in Chicago houdt ervan om zijn gasten volledig te laten 'trippen' op verrassende smaken – vandaar ook de naam van een van zijn bekendste cocktails. Het belangrijkste ingrediënt daarbij is 'mirakelfruit', een bes die de chemische stof 'miraculine' bevat. Die zorgt ervoor dat zure dingen opeens zoet proeven, terwijl zoete zaken extreem zoet gaan proeven. Dat komt



DREAMTEAM SLAAPCOMFORT

Voor een nacht van een nacht!



EXCLUSIEVE AANBIEDING

OP = OP

**VERLENGDE
CONDITIES
WEGENS
GROOT
SUCCES**

'DREAM TONIC'

EEN MULTI-POCKETVEREN MATRAS

160/200

€ 1449.-

180/200

€1499.-



25cm
hoogte



De boxspring specialist! Met meer dan 50 jaar ervaring!

**GESPECIALISEERD IN: BOXSPRINGS - LATTENBODEMS - MATRASSEN
WATERBEDDEN - HOOFDKUSSENS - BEDTEXTIEL - DONSDEKENS**

Antwerpsesteenweg 234 · Westmalle · Tel.: 03-309 20 02 · info@dreamteam.be · www.dreamteam.be

NIEUWE OPENINGSUREN: DI-WO-DO-VR VAN 10U-18U · ZA VAN 10U-17U · ZO VAN 14U-18U

omdat de miraculine zich nauw bindt aan de smaakreceptoren die in onze mond zoet detecteren en ze dan een enorme boost geeft, maar alleen wanneer de zuurtegraad in onze mond een bepaalde graad van aciditeit bereikt. Zo weet Cantu een gin tonic ophaast magische wijze om te toveren naar een Sloe Gin Screw of een champagne fizz naar een Lemon Drop. Overigens bereidt de chef ook al zijn desserts zonder suiker, maar blijven ze toch erg zoet – waardoor de chef zijn bereidingen ziet als een wapen tegen obesitas.

Gedehydrateerde rum-cola van Eben Freeman

Moleculaire mixoloog Eben Freeman serveert cocktails in poedervorm. Een van zijn bekendste creaties is een gedehydrateerde rum-cola. Die bereidt hij door koolzuurhoudende suiker waar cola-aroma's aan zijn toegevoegd te mixen met rumpoeder. Veel alcohol zal het goedje niet meer bevatten, maar lekker is het zeker wel.

Kameleon gin tonic met blauw ijs van Thailandkool

Ooit al een cocktail gedronken die van kleur kan veranderen? Het kan, dankzij kittelbloem, een kruidachtige plant met dunne, windende stengels die tot 6 meter hoog kan klimmen. Dankzij een natuurlijk, glutenvrij chemisch extract van die plant reageert de kleur van de cocktail op het binnenvallende licht en de zuurtegraad van de drank, waardoor de kleur van blauw naar paars naar roze of omgekeerd kan springen.

Met het extract kunnen blauwe cocktails, blauw ijs, blauwe gels, blauwe schuimpjes en allerlei andere creaties gemaakt worden. Door er wat citrus bij te doen, kunnen de bereidingen paars worden gemaakt, terwijl ook blauw ijs ervoor zorgt dat de kleur verandert – perfect om die favoriete gin tonic van jou nog een stuk interessanter te maken!

Nitro caipirinha van José Andrés

Ook bevroren cocktails zijn 'in' bij de echte kenners. Chef José Andrés van Bar Centro in Los Angeles gebruikt bijvoorbeeld vloeibare stikstof om zijn caipirinha te bevriezen aan de tafel, terwijl zijn klanten erbij zitten. Kleine waarschuwing: het alcoholgehalte van het eindresultaat ligt behoorlijk hoog.

Pikante gin gel van Jamie Boudreau

Sommige chefs die zich bezighouden met moleculaire gastronomie houden ervan om klassieke bereidingen om te toveren in eetbare cocktails door een stuk fruit uit te hollen, het met een cocktailgel te vullen en het te garneren met bitterspudding, microkruiden of citrusschil. Een van de toppers? Een cocktail die bestaat uit een gel van gin, tabasco, zot en worcestershiresaus, geserveerd in kersttomaatjes. Hoofdverantwoordelijke? Mixoloog Jamie Boudreau.

Ramos Gin Fizz Marshmallow van Eben Freeman

De Ramos Gin Fizz Marshmallow van Freeman wordt gemaakt op een basis van klassieke Ramos Gin Fizz (gin, limoenap, eiwit, suiker, room, oranjebloesemwater en water), plus wat extra suiker en gelatine. Het goedje wordt opgeklopt en gebakken om er marshmallows van te maken, die vervolgens in jenever-suiker worden gegooid. Gezond is

het niet, maar als iets zo lekker smaakt, kunnen zelfs wij er niet altijd aan weerstaan.

Whiskygom van Heston Blumenthal

God – eh, excuseer – Heston Blumenthal serveert nu al een tijdje whiskygommetjes in zijn moederrestaurant, The Fat Duck – ooit nog het beste restaurant ter wereld. De gommetjes hebben de vorm van flesjes en worden opgediend op een kaart van Groot-Brittannië. Je kunt wellicht al raden waar het naartoe gaat: elk gommetje is gemaakt van een andere whisky en wordt op de kaart in de regio geplaatst waar de drank werd gemaakt. Blumenthal doet overigens ook iets gelijkaardig met wijn, terwijl Freeman zijn gelei van gin tonic op limoenchips serveert en er tonicpoeder over strooit en Michael Han gommetjes van gin tonic op koude steen plaatst en zijn klanten aanraadt om ze vervolgens te laten smelten op hun tong.

White Russian Breakfast Cereal van Eben Freeman

De White Russian Breakfast Cereal vormt, samen met de Ramos Gin Fizz Marshmallow (hierboven) en de zijn gelatinekubus van Cuba Libre, een van de drie eetbare cocktails die Eben Freeman samen serveert. Deze bereiding wordt gemaakt door Rice Krispies in Kahlúa-keur onder te dompelen en dan uit te drogen in een dehydrateermachine. Dat proces wordt nog eens herhaald om nog meer Kahlúasmaak in de ontbijtgranen te kunnen krijgen, waarna de 'Kahlúa Krispies' in een kommetje met ijskoude wodka (een mix van suiker en wodka) worden geserveerd. Misschien een goeie manier om jonge kinderen stil te krijgen als ze te veel aan het roepen zijn tijdens het ontbijt?

Zwevende sangría van Ferrán Adria

Ferrán Adria zal altijd roem en faam blijven genieten als chef van El Bulli, dat vele jaren lang als beste restaurant ter wereld eenzaam aan de top stond, maar 's mans vernieuwende kooktechnieken hebben zijn restaurant al lang overleefd. Een van die technieken laat je toe om solide objecten te laten 'rondzweven' in vloeistof. Adria gebruikt xanthaangom om de vloeistof te verdikken, waardoor de objecten erin niet naar beneden zakken. Een van zijn bekendste creaties? Witte sangría met daarin zwevende kruiden, fruit en... kaviaarbolletjes. Of: Hoe hard kan je een cocktail eigenlijk opwaarderen?

Dirk Vandereyken

