Op naar de lente!

Om alvast in de lentesferen te komen, hier twee overheerlijke aperitieven. 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. De limoenen geven de Teatini een heerlijk zuurtje mee. Daarnaast hebben wij ook een alcholvrij aperitief, de Mocktail a la Orangerie. Een heerlijke Mocktail met sinaasappel en kaneel. Deze Mocktail is afgeleid van een originele Gin tonic maar dan alcohol vrij. Mocht u hem toch liever nuttigen met alcohol voeg hier dan bijvoorbeeld een scheut Bobby’s gin aan toe. Voor een goed begin van een avondje genieten.

# Teatini

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten voor 4 personen | Benodigdheden |
| 1 bos munt  6dl water  3dl martini bianco  1 limoen (smaak gebonden)  ijsblokjes | Cocktailshaker  Mes  Snijplank  Maatbeker  Waterkoker  bakje  ijsblokjes vorm  Cocktailglas |

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 overhoud.
3. Zet het bakje met het gekookte water en munt in de koelkast en laat dit koud worden.
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 er in en vul dit met water.
6. Doe de ijsblokjesvorm in de vriezen, zodat het ijsblokjes kunnen worden.
7. Pak de limoen en snij deze door de helft, en pers 1 helft uit.
8. Pak de ijsblokjes die je hebt gekocht of zelf hebt gemaakt maar wel zonder de munt blaadjes en leg deze in een thee doek, sla hier met een pan op zodat je gecrushed ijs krijgt.
9. Pak de shaker en doe hier het gecrushede ijs, de martini, de koude muntthee en het limoensap in.
10. Schud het geheel stevig door elkaar.
11. 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 gecrushede ijs)
12. 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.

**Mocktail a la Orangerie**

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten voor 4 personen | Bereidingswijze |
| 1l Fever Three tonic  1 sinaasappel  4 theelepels sinaasappel marmelade  24 ijsklontjes  16 kruidnagels  4 kaneelstokjes  4 rietjes  4 blaadjes laurier | Mes  Snijplank  Gin tonic glas |

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.