

Cocktails & Dreams

2025



Maldegem
Raak
Beleef meer!



Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!



Tom Collins

Hapje: Gepaneerde scampi met wakamé dip



Brisa de pina

Hapje: Opgevulde champignon



Cosmopolitan

Hapje: Nam Jim Sate



Mai Tai

Hapje: Worstebroodjes



Pornstar Martini

Hapje: Asperge mousse

Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Tom Collins

Ingrediënten: (per persoon)

5cl Gin

2,5cl Citroensap

10cl Perrier

Ijsblokjes

1,5cl Rietsuikersiroop

1 Marachinokers met steel

1 Schelletje citroen

Bereiding:

Alles in het glas doen met veel ijsblokjes doorroeren

Afwerking:

Marachinokers en een schijfje citroen



Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Hapje: Gepaneerde scampi met wakamé dip

Ingrediënten: (4 personen)

160 g Wakamé
1 Teentje look
2 Eieren
4 Eetlepels zure room
2 Koffielepel scherpe mosterd
4 dl Arachideolie
Scheutje azijn
Scheutje sesamolie
Peper en zout
Cayennepeper
8 Gepelde scampi's
2 Eieren
8 Eetlepels bloem
Panco

Bereiding:

Neem een hoge (meng)beker en doe er de eierdooiers in. Pel de look, snij de teen in stukjes en doe ze in de mengbeker. Voeg nog een scheutje natuurazijn toe en een heel klein beetje lauw water. Schep de mosterd in de beker, zet de staafmixer erin en mix alles kort los. Neem de olie en blijf mixen terwijl je de vetstof toevoegt. Beweeg tegelijk de staafmixer op en neer, zodat er ook lucht onder de lookmayonaise gemengd wordt. Schep de zure room erbij en druppel er voorzichtig beetje sesamolie in. Voeg een snuifje zout toe, een beetje cayennepeper en wat peper van de molen en proef of de smaken goed zitten. Doe de wakamé in een beker, mix tot pulp en roer door de lookmayonaise. Schep de saus in een potje en bewaar koel. Dep de scampi's droog, vermeng de bloem met peper, zout, curry en paprika. Kluts de eitjes los in een potje. Haal de scampi's achtereenvolgens door de kruidenbloem, het ei en de panco. Verhit de friteuse tot 180°C en bak de scampi's goudbruin. Laat even uitlekken op keukenpapier.

Afwerking:

Serveer de scampi met wat wakamé mayonaise.

Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Brisa de pina

Ingrediënten: (per persoon)

Ijsblokjes

4 cl. ongezoet ananassap

2 cl. Blue curaçao

2 cl. witte rum

2 cl kokosroom

1 theelepel citroensap

Rietsuikersiroop

Bereiding:

Alles mengen en verwateren op ijs

Afwerking:

Garneer met een stuk ananas en een rietje



Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Hapje: Opgevulde champignon

Ingrediënten:

400 Gr grote champignons
1 Uitje
1 Teen knoflook
2 Eetlepels geraspte kaas
2 Eetlepels panko
1 Eetlepel pijnboompitten
Peper en Zout
100 gr Roomkaas
1 Eetlepel pesto

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200° graden.
Hak ook de ui en knoflook fijn. Fruit de ui, knoflook en de champignonsteeltjes in een pan met een snuf peper en laat het mengsel daarna wat afkoelen. Meng de roomkaas met de pesto. Schep dan het gebakken mengsel van champignonsteeltjes door het roomkaasmengsel samen met de pijnboompitten. Vul de champignons met het roomkaas-pesto mengsel. Leg de gevulde champignons in een ovenschaal of op een bakplaat. Bestrooi ze met een beetje kaas en panko. Bak ze daarna ca. 15 minuten in de oven. Zet eventueel de grill aan het eind een paar minuutjes aan voor een extra krokant korstje.



Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Cosmopolitan

Ingrediënten: (per persoon)

4,5 cl Wodka
3 cl Triple Sec
1cl Cranberrysap
1,5cl limoensap
Ijsblokjes
Rietsuikersiroop naar smaak
sinaasappelschil

Bereiding:

Vul een shaker met ijsblokjes. Voeg de wodka, de triple sec, het verse limoensap en het cranberrysap eventueel wat rietsuikersiroop toe en shake totdat de shaker goed koud aanvoelt.

Afwerking:

Schenk uit en zeef in een martiniglas en garneer met een (flamed) sinaasappel schil.



Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Hapje: Nam Jim Sate

Ingrediënten: 8 personen

250 gr kipfilet
kokosmelk
verse koriander
vissaus
suiker
currypoeder
rode currypasta
olie
20 gr pindanootjes

Bereiding:

De kipfilet in kleine blokjes snijden en gedurende 1/2 uur marineren in een mengsel van : kokosmelk, verse koriander, vissaus, suiker, currypoeder en olie.

Daarna de blokjes op satéstokjes steken en aanbakken. Tijdens het aanbraden overgieten met de marinade.

Afwerking:

Opdienen met een pindasaus gemaakt van kokosmelk, rode currypasta, vissaus, suiker en geroosterde pindanoten



Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Mai Tai

Ingrediënten: (per persoon)

60 ml witte rum
10 ml Triple Sec
20 ml limoensap
20 ml amandelsiroop
Partje appelsien
takje munt

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in een shaker en schud krachtig over ijs.

Afwerking:

Zeef in een met crushed ijs gevuld tumbler glas en werk af met een takje munt en een partje appelsien.



Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Hapje: Worstebroodje

Ingrediënten: 8 personen

Bladerdeeg
2 eieren
4 lente-uitjes
50 gr zongedroogde tomaten
2 teentjes look
1 eetlepel Provençaalse kruiden
1 takje rozemarijn
1 takje oregano
1 takje tijm
500 gr gemengd gehakt



Bereiding:

Hak zongedroogde tomaatjes fijn. Reinig de lente-uitjes en pel de teentjes look. Snipper beiden fijn. Doe het gehakt in een grote mengkom en voeg zongedroogde tomaten, lente-uitjes en look eraan toe. Meng goed door elkaar. Rits de blaadjes verse kruiden van de takjes. Breng op smaak met Provençaalse kruiden, oregano, tijm en rozemarijn. Voeg een ei toe en meng tot een smeùige massa. Doe het gehakt in een spuitzak. rol elk vel nog een beetje uit. Spuit op de rechter kant een streep gehakt. Bestrijk de linkerkant met een losgeklopt ei. Rol het bladerdeeg voorzichtig rond het vlees, duw lichtjes aan tot je uiteindelijk een worstebroodje verkrijgt. Snij in stukjes. Leg op bakplaat met siliconenmatje of bakpapier en bestrijk met wat losgeklopt ei. Bak af in een voorverwarmde oven van 180°C, gedurende ongeveer 15 minuten

Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Pornstar Martini

Ingrediënten: (per persoon)

45 ml vanillewodka
15 ml passievruchten-likeur zoals Passoa
60 ml Passievruchtsap
Sap van een halve limoen
Eiwit van 1 ei
Halve passievrucht
Ijs
Martiniglas

Bereiding:

Doe de limoensap, wodka, Passoa en passievruchtsap en eiwit in een met ijs gevulde cocktailshaker en shake tot je shaker beslaat. Schenk de cocktail door een zeefje (zonder ijs) in een martiniglas.

Afwerking:

Laat de passievrucht op je martini drijven met het vruchtvlees naar boven.



Cocktails and Dreams

Maldegem
Raak
Beleef meer!

Hapje: Mousse van asperges

Ingrediënten: 16 personen

350 g witte asperges
1 teentje Knoflook
300 mlroom
200 ml melk
5 gr gelatine (in blaadjes)
1 eetlepel boter
Gerookte zalm of garnaaftjes
1 hard gekookt eitje
Kleine glaasjes of eierdopjes

Bereiding:

Schil de asperges en snij de houtige uiteinden weg. Snij ze in stukjes van 2 cm. Roerbak ze een 3-tal minuten in de boter. Schep ze uit de pan en zet ze opzij. Laat de gelatine weken in koud water. Giet de room en de melk in de pan en pers er de knoflook bij. Breng het mengsel aan de kook en laat het tot ongeveer 350 milliliter inkoken. Voeg dan de asperges toe en laat ze koken tot ze helemaal gaar zijn.

Bewaar enkele stukjes van de asperges voor de afwerking en schep de rest samen met het vocht in een blender. Mix het mengsel glad en giet het door een zeef. Voeg de uitgelekte gelatine toe en roer tot die is opgelost. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

Verdeel de mousse over 4 glaasjes of schaaftjes en laat ze enkele uren tot een nacht opstijven in de koelkast. Versnipper de gerookte zalm, pel en plet het gekookte eitje vermeng de eierstruif met wat hazelnootboter.

Afwerking:

Verdeel de gerookte zalm, de eierstruif en wat asperge resten over de glaasjes met mousse