

MONIN

COFFEE SPECIALITIES

MET DANK AAN: JOHAN KERSTEN, BAR
RESTAURANT DIGA & LIESBETH SLEIJSTER
FOTOGRAFIE: GINO VAN MEENEN



JOHAN KERSTEN, EIGENAAR VAN DIGA EN MIXOLOGY COCKTAILSERVICES: "IK BEN AMBASSADEUR VAN MONIN EN HEB HET HELE ASSORTIMENT IN HUIS. DE INDIVIDUELE SMAKEN ZOALS KOMKOMMER, DROP EN PERZIK GEBRUIKEN WE HET MEEST IN COCKTAILS. OOK SMAKEN DIE JE IN EERSTE INSTANTIE NIET MET COCKTAILS ASSOCIEERT KUNNEN HEEL ERG INSPIREREN."



BARISTA LIESBETH SLEIJSTER: "MONIN BIEDT ONGELOFELIJK VEEL SMAKEN. ZE LANCEREN REGELMATIG NIEUWE SIROPEN DIE AANSLUITEN OP DE VRAAG IN DE MARKT. IK HOUD ERVAN OM APARTE COMBINATIES TE ONTDEKKEN, HET PRIKKELT EN ZORGT ERVOOR DAT JE DE SMAAK NIET SNEL VERGEET."

BOURBON ODE



INGREDIËNTEN
french press-koffie (yellow bourbon Brazilië)
1 shot bourbon whisky
15 ml Monin Irish siroop
1 volle theelepels rietsuiker
Room
Venkelstengel

METHODE
Snijd de venkel in reepjes, kneus ze en leg het in de room. Laat het een half uur staan in de koelkast. Klop de room halfgeslagen. Bereid een french press-koffie. Schenk een bourbon whisky in, voeg de suiker toe en 10 ml Monin Irish siroop. Schenk de koffie erbij, roer en voeg de room toe als topping.

DRINKMOMENT
Liesbeth: "’s Avonds na het diner; een 'Irish coffee' met een twist. Voor de koffie heb ik een deel van mijn eigen wedstrijdblend gebruikt: yellow bourbon-koffie uit Brazilië. Uiteraard kun je ook andere koffie en zetmethoden gebruiken."

WHITE DUTCHIE



INGREDIËNTEN
15 ml Monin drop (réglisse) siroop
10 ml Monin chocolate cookie-siroop
25 ml verse, volle melk
ristretto (unwashed Yirgacheffe)

METHODE
Schenk de Monin dropsiroop en de Monin chocolate cookie-siroop in een glas en daarna voorzichtig de (ijskoude) melk. Zet een ristretto en schenk deze op de melk. Serveer met een venkeltwijgje.

DRINKMOMENT
Liesbeth: "Uitgaansdrankje. Lekker te drinken als shot. Het moest een typisch Hollands drankje worden, met drop en melk. Voor de koffie heb ik een unwashed Yirgacheffe gebruikt, diepe zoetheid en veel fruit. Een andere ristretto of espresso kan natuurlijk ook."

RACKE NEDERLAND
DRAAIBRUGWEG 12-D
1332 AD ALMERE
+31(0)36 532 5008
RACKE.NL
MONIN.COM

180 DEGREES



INGREDIËNTEN
Glas vol ijsblokjes
Dubbele shot espresso
400 ml verse, volle melk
300 ml Monin komkommersiroop

METHODE
Zet een dubbele espresso, laat deze afkoelen. Doe de ijsblokjes in een blender, giet de melk en de Monin komkommersiroop erbij. Als laatste voeg je de espresso toe. Goed blenden en dan uitschenken. Serveer met een rietje.

GLAS
Coupette

DRINKMOMENT
Liesbeth: "Op een warme dag. Deze verfrissende koffiedrank ontstond tijdens mijn werkzaamheden op het VENEZ 08 Event. Behalve dat ikzelf behoorlijk werd verrast door de smaakcombinatie, bleek jong en oud dit lekker te vinden!"

EXPAT



INGREDIËNTEN
1 shot espresso
30 ml Don Julio Tequila Reposado
15 ml Monin chocolat blanc siroop
20 ml Teichenné Butterscotch
10 ml Monin suikersiroop

METHODE
Shake & finestrain. Garneren met drie koffieboontjes.

GLAS
Martini

DRINKMOMENT
Johan: "Expats zitten altijd vol met drank en koffie. Dit is een hoogkwalitatief drankje voor na het werk. Deze cocktail heb ik ontwikkeld voor een groep expats die regelmatig bij ons komt drinken."

PASSIONATE BLANC



INGREDIËNTEN
1 shot espresso
30 ml Zacapa rum 15 years
10 ml Monin passion fruitsiroop
20 ml Mozart white chocolate liqueur

METHODE
Shake, schenk over crushed ijs.

GLAS
Short

DRINKMOMENT
Johan: "Bij zonsondergang met uitzicht op zee. Dit is zo'n combinatie die de frisheid en fruitigheid combineert met een traditionele chocoladekoffiesmaak. Witte chocolade combineert altijd goed met de wat zure fruitsoorten zoals frambozen, passievruchten en bramen."

RASPBERRY MOCHATINI



INGREDIËNTEN
1 shot espresso (koud)
15 ml Gabriel Boudier Crème de Framboises
15 ml Zuidam Chocolat liqueur
25 ml Ketel One Vodka
10 ml Monin frambozensiroop

METHODE
Shake & finestrain. Garneer met een framboos.

GLAS
Martini

DRINKMOMENT
Johan: "Framboos en koffie lijkt geen voor de hand liggende combinatie. Maar de combinatie van koude koffie en frambozen resulteert in een heerlijke after diner cocktail. Het haalt de fruitigheid van de koffie naar boven!"