

*Voor mijn collega's, die elke dag  
van mijn beroep het mooiste maken*

---





— HANNAH VAN ONGEVALLE —

# Come take a sip with me

---



— HORIZON —

© Hannah Van Ongevalle, 2015  
FOTO OMSLAG © Ann-Sophie Deldycke  
AUTEURSFOTO'S & FOTOGRAFIE COCKTAILS  
Ann-Sophie Deldycke  
STYLING FOTO'S Hannah Van Ongevalle  
met de geweldige hulp van Ann-Sophie  
Deldycke & The Pharmacy  
OMSLAGONTWERP Sander Bullynck  
VORMGEVING & ART DIRECTION Sander Bullynck  
TEKENINGEN Sophie Van Clevén  
TEKST Hannah Van Ongevalle

ISBN 978 94 921 5919 9  
ISBN 978 94 921 5920 5 (e-book)  
D/2015/13.656/5  
NUR 447  
[www.horizon.be](http://www.horizon.be)  
[www.overamstel.com](http://www.overamstel.com)

## OVERAMSTEL

uitgevers

Horizon is een imprint van  
Overamstel uitgevers bv

Vertegenwoordiging in Vlaanderen  
**L&M Books**  
Elfenbankdreef 2  
2900 Schoten

Vertegenwoordiging in Nederland  
**Overamstel Uitgevers**  
Paul van Vlissingenstraat 18  
1096 BK Amsterdam

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze  
uitgave mag worden veeveelvoudigd,  
opgeslagen in een geautomatiseerd ge-  
gevensbestand of openbaar gemaakt, in enige  
vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,  
mechanisch, door fotokopieën, opnamen of  
op welke wijze ook, zonder voorafgaande  
schriftelijke toestemming van de uitgever.





**12**

## **Lepeltje lepeltje**

Mise-en-place

**30**

## **The Pharmacy**

Onze bar, onze familie

**78**

## **Rubriek antique**

Onze en mijn favoriete cocktails

**114**

## **Wereldklasse**

Signature drinks

**140**

## **Tour du monde**

De wereld rond met de beste bartenders

**170**

## **Chefs & Cocktails**

Cocktails voor de meesters van de smaak

**198**

## **Shims & Driver's Delights**

Drankjes waarvan iedereen kan genieten

**214**

## **Index volgens uur**

Welke cocktail past wanneer?

**216**

## **Index volgens spirit**

Cocktails volgens je favoriete spirits!

# Niet zomaar een cocktailboek...

Ik heb aan vijftig bartenders over heel de wereld gevraagd wat zij verwachten van een cocktailboek. In Australië willen ze meer weten over het gebruik van ijs, klassieke cocktails en hun herkomst. In India en Rusland zijn ze benieuwd naar de verschillende technieken om tot het pareltje te komen dat voor jou op de bar staat. En dat zette me aan het denken. Ik heb de mogelijkheid gekregen om aan die vijftig barmannen te vragen wat zij verwachten. En toen besepte ik welke richting ik uit wilde met dit boek.

Bartender zijn is meer dan zoeken naar nieuwe smaken, vernieuwende technieken, bijzondere bartools en unieke recepten. Als bartender maak je deel uit van een familie. Je hebt vrienden over heel de wereld. Achter elke bar staat een collega, een kennis, een vriend, iemand die jou graag wil laten proeven van zijn recepten, zijn technieken uitvoerig met je deelt, je dranken laat proeven waar je nog nooit van gehoord had. En dat maakt ons een familie en meer, het maakt ons tot bartenders.

Dus toen ik begon te schrijven aan dit boek dacht ik: ik deel met liefde mijn recepten, mijn visie en alle kennis die ik in de afgelopen jaren heb vergaard. Maar nog liever deel ik met jullie mijn collega's, mijn familie. Bartenders uit heel de wereld die mij en nog vele anderen dagelijks inspireren. Dit boek gaat over bartender zijn en bartender worden. En over de mensen die er elke dag hard voor werken om van mijn beroep het mooiste te maken.

# En de Oscar gaat naar...

Normaal is dit het deel waarin ik over mijn ervaringen in deze wereld zou moeten vertellen. In welke bars ik heb gewerkt, welke prijzen ik heb gewonnen en welke van mijn cocktails al op internationale menu's hebben gestaan. Maar ik heb ervoor gekozen om je eerst de weg te vertellen die ik heb afgelegd voor ik een voet achter een bar heb gezet. Want ik ben niet geboren als bartender, ik ben het geworden.

Toen ik acht jaar was, zei ik tegen mijn ouders dat ik een Oscar ging winnen. Ik zou naar Amerika gaan, harten veroveren en mijn *acceptance speech* voorlezen in het Kodak Theatre in Los Angeles, terwijl honderden mensen bewonderend naar me zouden kijken. Op mijn veertiende ben ik naar L.A. gegaan, mijn ouders wisten dat die droom voor mij op die manier dichterbij kwam. Ik kwam niet verder dan de auto van de jeugdvriendin van Brad Pitt. In de cabrio langs de parel-witte stranden van Santa Barbara. Maar ik was er, ik was veertien en ik zat in Amerika.

Mijn ouders hebben me altijd gesteund in mijn dromen, hoe zot ze ook waren. Niets was te veel, ik moest en zou de wereld veroveren.

Ik heb aan de kunsthumaniora in Brussel gestudeerd, een school waar alle jonge creatieve zielen een plekje kregen. Een harde opleiding, waar je maandenlang aan een toonmoment werkt om dan te horen dat het net niet goed genoeg was. Maar zonder die opleiding zou ik niet staan waar ik nu sta. Ik ben vaak gevallen en weer opgestaan, ik heb kritiek gehoord en verwerkt. Maar bovenal heb ik ontdekt dat er geen grenzen zijn aan je creativiteit en dat je alles kunt verwezenlijken, als je er maar hard voor werkt.

**... ONTDEKKEN DAT ER GEEN GRENZEN ZIJN AAN JE CREATIVITEIT EN DAT ALLES SLAAGT, ALS JE ER MAAR HARD VOOR WERKT.**







Op mijn achttiende ben ik in Londen gaan wonen om een vervolg te breien aan mijn kunstopleiding. Met zes vrouwen uit heel de wereld in een piepklein appartementje (tip: nooit een sneetje brood lenen van een Russische ex-ballerina of nooit tegen een Mexicaanse zeggen dat het oké is dat haar vrienden blijven slapen – het waren er negen!). Londen was voor mij een attractiepark. Een prachtige stad die ik altijd in mijn hart ga dragen. Maar toen kwam de tijd om mijn koffers weer te pakken en nog een paar maanden Barcelona aan mijn reis toe te voegen.

Mijn grote liefde heb ik leren kennen in Portugal. We hebben samen in Nice gewoond, waar de blauwe zee en de bergen minstens even mooi zijn als op de ansichtkaartjes. Samen hebben we gewerkt in Parijs, waar we ontdekten dat aan alle schoonheid een prijskaartje hangt. We hebben een carrière nagejaagd in Amsterdam, een dorp vermomd als wereldstad. Ik heb er gezellige momenten beleefd, fantastische mensen ontmoet en ik ben trots dat ik een van de weinige expats was die geen fiets heeft gekocht.

Ik heb zoveel plekjes ontdekt, maar toch was ik nog steeds op zoek. Ik heb oprecht gehouden van alle plaatsen waar ik heb gewoond, maar het voelde

meer aan als een vakantieliefde. Eeuwige herinneringen, maar je weet dat het niet kan blijven duren. Ik liep achter mezelf aan, ik wilde carrière maken om weer te verhuizen. Met dat besef kwam de realiteit: misschien stond ik niet aan de deur van de grote wijde wereld. Misschien had ik gewoon niet de juiste job. Ik was op zoek naar dat ene plekje waar ik zou passen. Waar ambitie, liefde, familie en vriendschap samen konden gaan. Ik heb mijn functie opgegeven en ben bij mijn vader achter de bar gaan staan. Plotseling ontdekte ik dat ik eindelijk een baan had gevonden waar ik niet alles kon weten, en dat gaf mij een kick.

## **IK WAS OP ZOEK NAAR DAT ENE PLEKJE WAAR IK ZOU PASSEN.**

Ik zou het proberen, al was het maar om aan mezelf te bewijzen dat ik mijn plaats had gevonden. De onwetendheid sloeg om in vastberadenheid en mijn vader en ik besloten om onze eigen bar te openen. Ik vond mijn plekje op de dag dat ik de sleutels van The Pharmacy kreeg. Het is niet in een wereldstad, nee, mijn nestje lag heel die tijd in Knokke. En dit vogeltje verlaat het niet.

*Come take a sip with me* gaat over mijn eeuwige zoektocht naar kennis en smaken en over de fantastische mensen die ik op mijn weg heb leren kennen. Dit is de wereld die ik heb gevonden en heb ontdekt. De wereld waarin al mijn dromen zijn uitgekomen.

- stylist   ○ tandtechnicus   ○ model
- IT-specialist   ○ ijsjesverkoper
- heavy-metalzanger   ○ beeld
- barista   ○ vorkheftruckchauffeur
- acteur   ○ chef op een cruiseschip
- nachtclubdanser(es)   ○ ingenieur
- pastadraaier   ○ accountant
- schilder   ○ laborant   ○ verpleger
- student handelswetenschappen
- straatkind uit Mumbai   ○ talent
- pr-verantwoordelijke   ○ master

# **Wat bartenders deden voor ze bartender werden**

*Ik heb in de afgelopen jaren met veel bartenders uit heel de wereld gesproken. En één ding dat altijd ter sprake komt is wat we waren voor we onze weg achter de bar hebben gevonden.*

*Dit zijn een paar van de functies. Soms was het gewoon een kwestie van van baan veranderen, andere keren van leven.*

- platenlabeleigenaar ○ notaris
- chauffeur voor een escortbureau
- houwer ○ hotelmanager
- reisagent ○ modeontwerper
- callcentermanager ○ afwasser
- imitator ○ kelner ○ au pair
- advocaat ○ schrijver ○ sommelier
- zanger van een techno-boysband
- winkelmanager ○ cameraman
- scout ○ US marine officier
- in chemie ○ graffitiartiest
- schoenenverkoper ○ voetballer
- ballenraper in Wimbledon
- radioweerman ○ eventmanager
- balletdanser

*Één ding is gelogen. Zoek de fout!\**

# Lepeltje lepeltje

*Een kapper zonder schaar, een slager zonder mes, een bakker zonder deegrol, een bartender zonder 'tools'.*

---

Een mooie collectie waar wij niet zonder kunnen. Het belang van een maatbeker, de kracht van een shaker, het verfijnde van een mixing glas, het nut van een strainer en mijn emotionele band met de barlepel.

Zonder deze tools kan ik niet werken. Voor mijn werk heb ik altijd twee koffers mee: een met talloze outfits en schoenen en een grote zwarte leren tas met mijn initialen en mijn tools erin. Toen voor een opdracht in Spanje – 400 cocktails maken voor Spaanse royalty – die zwarte tas met tools niet van de bagageband rolde, brak het zweet mij uit en stonden de tranen in mijn ogen. Mijn tas was weg en zo ook mijn hoop om hun kronen weg te blazen met mijn creaties. Zie het als op reis gaan met je zoon of dochter en je bent hun favoriete knuffelbeer vergeten. Ik had wat reservespullen mee, maar het gevoel was anders.

Het was zoals naar een gala gaan met een prachtige avondjurk aan, maar met oude gympen eronder. Of zoals een verjaardagstaart zonder kaarsjes, of een auto zonder benzine.

Als ik tot dan toe nog niet had beseft hoe belangrijk mijn tools waren, wist ik het vanaf dat moment wel. Bartenders hebben allemaal hun favoriete barbenodigheden, variërend van hun eerste shaker tot de dashbottles die hun huisgemaakte bitters bevatten.

Ook een goede mise-en-place is van essentieel belang om snel en efficiënt je cocktail te kunnen bereiden. Als je de bartools kunt bemachtigen en mijn mise-en-placelijst zorgvuldig doorneemt, dan heb je het essentiële in huis of in je bar om al de recepten uit mijn boek om te toveren tot een echte cocktail!



# Mise-en-place

*Een bar openen is niet gewoon het licht aandoen, een shaker klaarzetten en klaar. Net zoals in een keuken heb je een mise-en-place nodig zodat het bereiden vlot verloopt.*

*Hieronder vind je de mise-en-place voor **Come take a sip with me**, variërend van verse sappen, huisbereide siropen en infusies maar ook likeuren en coulis die je gewoon in de winkel koopt:*

## DE VERSE VRUCHTENSAPPEN

Vers persen, dan zeven zodat de pulp eruit is. Deze sapjes kunnen dan 48 uur bewaard worden in de koelkast.

*Citroen  
Limoen  
Grapefruit*

Grapefruit: daar heb je verschillende variaties in. De witte is scherper van smaak dan de roze bijvoorbeeld.

## DE COULIS

Een vruchtencoulis is heel gemakkelijk zelf te maken, maar ik verkies toch de coulis van Boiron. Niet alleen puur voor de smaak, maar ook omdat je dan altijd hetzelfde drankje krijgt.

# DE SIROPEN

## *Suikersiroop*

1 l water opwarmen met 1 kg suiker tot de suiker is opgelost en dan laten afkoelen.

### *Variaties*

Tijm, rozemarijn, dille, citroengras, vruchten, thee...

Je kunt van bijna alles een siroop maken, geloof me. Van ontbijtspek tot champagne, ik heb het al allemaal geprobeerd! En er bestaan veel verschillende methodes om een lekkere siroop te maken!

Om een siroop te maken met kruiden hak ik ze eerst heel fijn en doe ik ze in een kommetje. Dan voeg ik mijn (warme) suikersiroop toe, bedek het met folie en zet ik het twaalf uur weg in de koelkast. De hoeveelheid mag je zelf bepalen, het spreekt voor zich dat hoe meer kruiden je hebt hoe sterker de smaak van je siroop is.

Als je siroop maakt van vruchten, pureer ze dan eerst voor een betere infusie.

Voor een siroop van thee bijvoorbeeld kun je verse thee gebruiken (beter) of gewone theezakjes die je laat infuseren in je siroop.

### **WEL BELANGRIJK!**

Als je na twaalf uur afkoelen je siroop wilt gaan gebruiken, zeef die dan even voor je hem overgiet in fles. Zolang hij goed verzegeld in de koelkast wordt bewaard kun je hem zeker twee weken gebruiken (gewone suikersiroop een maand!).

## *Honing*

Honing werd 100 jaar geleden al gebruikt als smaakmaker in cocktails. En sommige bartenders verkiezen nog steeds honing boven suikersiroop omdat het meer diepte geeft. Er bestaan verschillende variaties van honing, acacia is de populairste. Door zijn textuur is het soms wel moeilijk te gebruiken als de honing niet vloeibaar genoeg is. Kies dan voor een honingsiroop. Die wordt op dezelfde manier gemaakt als een suikersiroop.

## *Andere bekende siropen*

Ahornsiroop (maple syrup): een Canadese klassieker die ik graag gebruik vanwege zijn volle zoete smaak.

Agavesiroop: bijna mijn favoriet! Ik werk graag met agavesiroop vanwege de krachtige, maar toch enigszins kruidige zoetheid.

Beide siropen koop ik in de biowinkel. Maar ze zijn ook verkrijgbaar in de supermarkt.

||  
DE LIKEUREN  
||

Een likeur heeft altijd een alcoholpercentage van minimaal vijftien procent en een minimum van honderd gram suiker per liter. Het kan verschillende smaken bevatten zoals romig, bloemig of fruitig.

Bekende likeuren zijn Baileys, Cointreau of Grand Marnier, Kahlua...  
Maar ga ook op zoek naar plaatselijke likeuren, ze geven altijd een interessante toets aan je cocktail!

||  
DE SPIRITS  
||

In dit boek verwijst ik vaak naar specifieke merken. Maar laat er geen vergissing ontstaan: ik maak deze keuzes vanuit mijn hart. Ik heb deze dranken gekozen omdat ik ze dagelijks gebruik. En daarom weet ik welke resultaten ik ermee kan behalen. Ik ben niet merkgebonden, maar heb wel mijn voorkeuren.

Natuurlijk heb ik wel gewerkt met merken die verkrijgbaar zijn in drankenhandels en supermarkten zodat je ze thuis kunt namaken. Mocht je toch een andere merkvoorkeur hebben, geen probleem. Ik wil dat dit boek je keuzes geeft, niet je iets oplegt.

Dit zijn de gekozen (en geliefde) spirits die je zult terugvinden in mijn recepten.

*Wodka*

ALTIJD Ketel One, een Nederlandse wodka uit Schiedam. Belangrijkste kenmerk is zijn lange nasmaak waardoor hij ideaal is voor cocktails.

*Gin*

Tanqueray, Tanqueray 10 vanwege hun kenmerkende droge citrustonen.  
Filliers 28 & Blind Tiger omdat het steengoede Belgische gins zijn.  
Bombay Sapphire East vanwege zijn oosterse toetsen.

*Rum*

Appleton VX omdat het een heel lekkere en vooral prijscorrecte donkere rum is en Zacapa 23 vanwege zijn zachte zoetheid.



*Whisk(e)y*

Er zijn er te veel om op te sommen! Maar over het algemeen werk ik altijd met Talisker vanwege zijn sterk rokerig karakter.

Met Johnnie Walker Black & Gold vanwege zijn subtiele blends en Bulleit Bourbon & Rye omdat het gewoon een (h)eerlijke Amerikaanse whiskey is (en omdat Tom Bulleit een van de meest sympathieke mensen op deze aardbol is).

Je zult ook andere merken terugvinden omdat ze gewoon allemaal zo'n specifiek karakter hebben.

Voor cocktails met andere spirits heb ik ook meestal het merk gespecificeerd zodat je het exacte smaakprofiel kunt namaken.



## DE INFUSIES



Een spirit infuseren is een leuke manier om nieuwe smaken te ontdekken en wat meer diepgang aan je cocktails te geven! Je kunt het gemakkelijkst witte spirits infuseren zoals wodka, tequila of gin. Donkere spirits zijn meer een uitdaging en vragen meer tijd.

*Enkele tips voor een goede infusie:*

Gebruik altijd een luchtdichte fles, bak of pot voor maximaal resultaat.

Wees creatief met je ingrediënten! Maak mooie combinaties van fruit, groenten of kruiden.

Gebruik verse producten voor een beter resultaat.

Goede kwaliteit spirits gebruiken.

Voor een optimale smaak laat je het drie tot vijf dagen rusten op een koele donkere plaats. Schud wel af en toe eens.

Als je infusie klaar is, filter deze dan goed, bijvoorbeeld met een kaasdoek.

## DE BITTERS

Bitters zijn onmisbaar in elke goede cocktailbar. Ze geven altijd dat kleine beetje extra smaak. Maar wat zijn bitters? Bitters zijn alcohol geïnfuseerd met verschillende kruiden zoals kardemom, kruidnagel, cassiabaast... Je kunt bitters van ongeveer alles maken, net zoals siropen. De meest gebruikte zijn Angostura bitters, orange bitters & Peychauds bitters.

*Ik maak ook mijn eigen bitters, hieronder vind je het recept voor sinaasappel-amandelbitter:*

Neem een hermetisch afsluitbaar fles of potje.  
Vul dat met 15 cl wodka (hoog alcohol percentage)  
Steek er de schil in van 2 sinaasappelen  
(verwijder het witte van de schil) en laat  
24u rusten op een donkere, koele plaats.  
Voeg 3 kruidnageltjes toe, gebroken  
kardemomzaadjes en geschaafde  
nootmuskaat en laat nogmaals 48 uur rusten.  
Dan de geroosterde amandelen erbij doen en  
laten rusten gedurende 10 dagen.

*Je hebt bekende merken bitters zoals:*

The Bitter Truth, Scrappy of Fee brothers maar de echte pareltjes vind je in Antwerpen bij **The Bitter Boys**, twee mannen die heerlijke bitters maken met originele smaken zoals witlof en chorizo!

## HET IJS

Laten we eerlijk zijn, ijs is ALTIJD een van de belangrijkste ingrediënten bij de bereiding van een cocktail. Zorg daarom dat je met ijs van goede kwaliteit werkt en niet met verwaterde kleine ijsblokjes. Ze moeten je cocktail koelen, niet verwateren.

IJs vind je in verschillende vormen: blokken, crushed en ijsballen. Je kunt verschillende vormpjes gebruiken om je ijs te bereiden en je cocktail een originele toets te geven.



Gebruik altijd verse eieren voor een cocktail waarin eiwit gebruikt wordt. Hoe verser het ei, hoe lekkerder het resultaat.

Koolzuurhoudende dranken kunnen alleen bewaard worden met de juiste sluiting (zoals een champagnestop voor champagne).

Gebruik verse groenten, kruiden en fruit voor optimale smaken.

Gebruik nooit producten in je cocktail die over datum zijn!

Als je een andere spirit gebruikt dan degene die ik vermeld, zorg dan dat die een gelijkaardige kwaliteit heeft. Want slechte spirits maken slechte cocktails.



*Coupette*



*Sour*



*Mule*



*Shotglasje*

||  
DE GLAZEN  
||



*Coupette*



*Tasting glas*



*Collins – smal*



*Martiniglas*



*Old fashioned*



*Collins - breed*



*Wijn glas*



*Julep*



*Copa*



*Tiki mug*



*Jar*



*Flute*



*Absint glas*



*Cobbler shaker*



*Dash bottle*



*Mexican elbow*



*Jigger*

DE BARTOOLS



*Speedpourer*



*Muddler*



*Swizzle stick*



*Julep strainer*



*Dunschiller*



*Barlepel*



*Mixing glas*



*Finestrainer*



*Ijsschep*



*Boston shaker*



*Scherp mesje*