

PORT COCKTAILS



**6 HEERLIJKE COCKTAILRECEPTEN
MET KOPKE PORT**



MARTINI 59

KOPKE FINE RUBY PORT

INGREDIËNTEN

- Kopke Fine Ruby Port
- Gin
- Cranberrysap
- Ijs
- Rood fruit (eventueel diepgevroren)

BEREIDING

1. Vul een cocktailshaker voor 1/3 met ijs en wat rood fruit.
2. Schenk twee delen Kopke Fine Ruby Port, één deel gin, en een één deel cranberrysap in een cocktail shaker.
3. Shake vervolgens voor minimaal 30 seconden. Schenk de shaker leeg in een glas en vul het glas eventueel met nog extra ijs.

SERVEERTIP

Wanneer de cocktail in het glas zit kan deze eventueel nog aangevuld worden met ijs en opgemaakt worden met rood fruit. Zet bijvoorbeeld een aardbei op de rand en voeg kleur toe met munt.

TONIC '99

KOPKE DRY WHITE PORT

INGREDIËNTEN

- Kopke Dry White Port
- Fever tree
Elderflower tonic
- Citroen
- Limoen
- Munt
- Ijs

BEREIDING

1. Vul een glas voor 2/3 met ijs.
2. Schenk één deel Kopke Dry White Port en twee delen tonic in een glas.
3. Doe er een schijfje citroen, een partje limoen en enkele blaadjes munt bij en roer het geheel goed door elkaar.

Tip: Houd je van zoet? Vervang de Dry White dan voor Fine White port.



RUBY SANGRIA

KOPKE FINE RUBY PORT



INGREDIËNTEN

- Kopke Fine Ruby port
- Cava
- Vers rood fruit

BEREIDING

1. Doe het verse rode fruit in een wijnglas. Schenk hier één deel Kopke Fine Ruby Port en drie delen Cava overheen.
2. Roer goed door met een roerstaafje en garneer met aarbeien en een schijfje limoen.

KOPKE KOFFIE

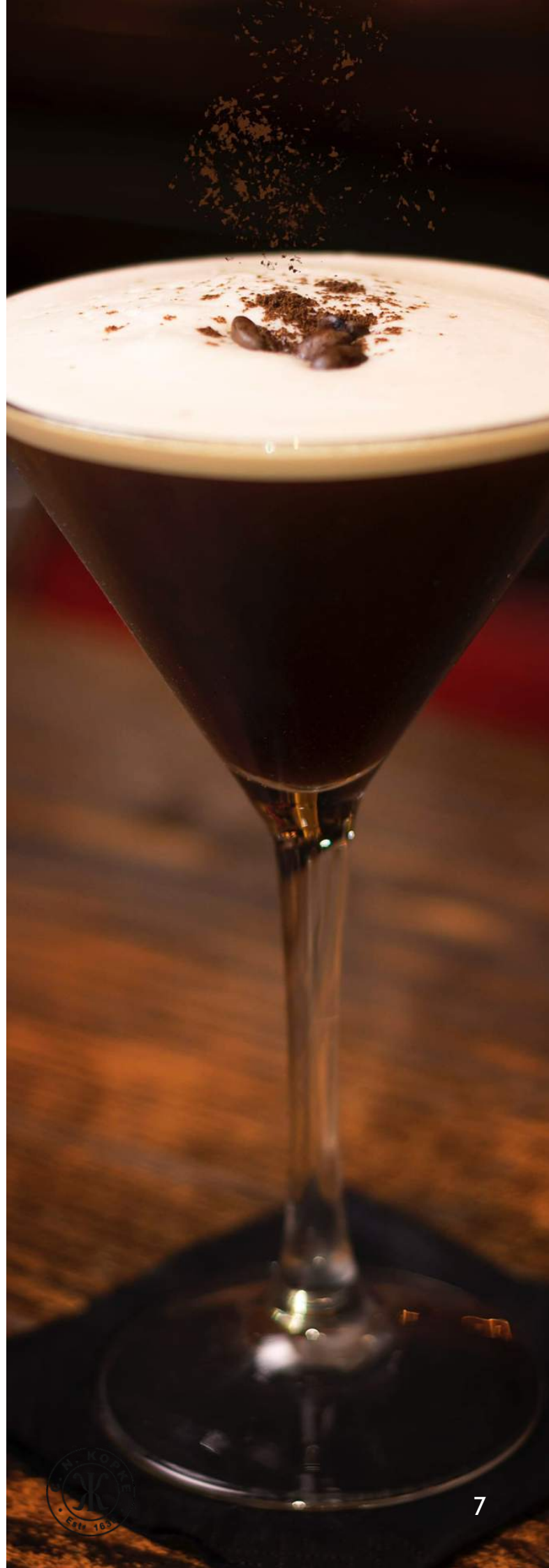
KOPKE RESERVE TAWNY PORT

INGREDIËNTEN

- Kopke Reserve Tawny Port
- Espresso
- Baileys
- Ijs

BEREIDING

1. Vul een cocktailshaker voor een derde met ijs.
2. Voeg de Kopke Reserve Tawny Port, een shot espresso en Baileys toe.
3. Schud en zeef in een martini glas.
4. Serveer met een paar koffieboontjes.



SWEET AND SOUR

KOPKE FINE TAWNY PORT

INGREDIËNTEN

- Kopke Fine Tawny Port
- Droge vermouth
- Citroensap
- Appel

BEREIDING

1. Vul een glas voor een derde met ijs.
2. Schenk hier één deel Kopke Fine Tawny Port en één deel droge vermouth bij. Maak af met het sap van 1 citroen.
3. Roer het geheel kort door elkaar en garneer met schijfjes appel en citroen.



PASSION PORTO SOUR

KOPKE DRY WHITE PORT



INGREDIËNTEN

- Kopke Dry White Port
- Gin
- Citroensap
- Passievruchtsap
- Eiwit
- Passievrucht

BEREIDING

1. Schud 3 cl. Kopke Dry White Port, 3cl. gin, 2,5cl. citroensap, 1,5 cl. passievruchtsap en 1 eiwit in een shaker.
2. Herhaal dit vervolgens met ijs en schenk uit in een coupe glas.
3. Top af met verse passievrucht.

PORT COCKTAILS

