

# ESPRESSO MARTINI



## INGREDIËNTEN

40ml *Sobieski wodka*

30ml ristretto

20ml siroop

## BENODIGDHEDEN

Shaker

Maatbeker

Fijnzeef

Martiniglas

SOMMIGE COCKTAILS KUNNEN PERFECT HET KLASSIEKE DESSERT VERVANGEN. EN DAN HOEFT HET ZELFS GEEN ZWARE COCKTAIL VOL ROOM TE ZIJN. KIJK MAAR NAAR DEZE *ESPRESSO MARTINI*.

Toen halverwege de jaren 80 een jong, uitgeput model zich na een lange werkdag aan de bar nestelde vroeg ze om een cocktail “*that first wakes me up and then f\*\*ks me up*“. Het was befaamd, Londens bartender Dick Bradsell, ook de uitvinder van o.a. de *Bramble*, die ter plekke op het lumineuze idee kwam om **wodka met koffie** te combineren en zo tegemoet te komen aan haar eisen.

Haar enthousiaste reactie zorgde ervoor dat de cocktail permanent op het menu belandde. En Bradsell's reputatie van top barman zorgde ervoor dat andere bars zijn idee snel oppikten. Ondertussen is de moderne klassieker overal ter wereld terug te vinden.

## BEREIDING

Giet alle ingrediënten **in je shaker** en vul deze nadien volledig met ijs. **Shake** gedurende 20 seconden krachtig en giet de inhoud in je coupette of martiniglas. Garneer met enkele verse koffiebonen zoals weergegeven op de foto.

Enkele **extra tips** en aandachtspunten die we graag meegeven zijn de volgende:

- Gebruik vers gezette, straffe koffie. **Hoe sterker, hoe beter.**
- Kies voor een **kwaliteitsvol koffiemark**. Wij kozen voor de funky Rwandese espresso blend van de ambachtelijke, Antwerpse branderij *Cordon Coffee*. Ook in de supermarkt vind je goede merken zoals *Lavazza*.
- **Let op** als je de koffie afmeet in je maatbeker, want deze zal **gloeïend heet** worden.
- Als je een fijnzeef gebruikt kan je de microscopische ijschilfers uit je cocktail filteren voor een extra fijne textuur.
- Gebruik ijs dat vers uit de vriezer komt en nog niet nat aanvoelt.
- Je glazen kan je in de vriezer of met crushed ijs voorkoelen voor je cocktail langer koud te houden.
- We kozen hier voor de allround wodka *Sobieski*. Je kan deze zonder problemen vervangen door andere kwalitatieve wodka's zoals *Ketel One* of *Tito's Handmade Wodka*.
- Voor een **extra complexe smaak** kan je je **suikersiroop vervangen** door karamel of hazelnootsiroop. Opgeteld moet er voor 20ml siroop zijn. De mogelijkheden zijn hier eindeloos. Enkele andere leuke siropen zijn vanille, kaneel, chocolade en amandel.

Cheers!