

**Kleurrijke, alcoholvrije drankjes voor zomerse feestjes**

## **Verfrissende mocktails**

**Geen barbecue of tuinfeest zonder hippe dorstlessers! Buiten het feit dat mocktails alcoholvrij zijn én ze je een kater minder bezorgen, zijn ze het perfecte aperitief voor kids, je zwangere gasten of BOB's. Of voor als je het lekker rustig aan wilt doen. Van fancy en pittig tot zalig fris of zoet - als het maar smaakt...**

In dit artikel ontdek je de lekkerste drankjes zonder alcohol. Op voorhand maken en serveren in een jug? Origineel en creatief voor de kids? Met onze tips & tricks bekronen jouw gasten je tot bartender van de zomer!



### **3x weinig tijd mocktails**

Dit zijn de makkelijkste mocktails, waar je maar 4 ingrediënten voor nodig hebt!

- **Subtile summer mocktail**

*aardbeien - muntblaadjes - Spa subtile raspberry apple - citroen*

Vul een glas met ijsblokjes. Leg er een paar aardbeien en muntblaadjes op. Overgiet met Spa subtile raspberry apple en pers er een halve citroen over uit. Garneer het glas met een schijfje citroen en een leuk rietje.

- **Pink pomelo mocktail**

*Finley pompelmoes-bloedsinaasappel - honing - rozemarijntakjes - pompelmoes*

Vul de glaasjes met ijsblokjes en bedruppel met honing. Verdeel de partjes pompelmoes over de glazen en overgiet met Finley . Werk eventueel af met een takje rozemarijn.

- **Sunny margarita mocktail**

*Sinaasappelsap - limoensap - tonic - suikersiroop*

Vul een glas met ijsblokjes. Giet er 1 deel sinaasappelsap, 1 deel limoensap, 1 deel suikersiroop en 3 delen tonic over.

Tip: werk het glas af met een zouttrand voor extra margarita flavour!



### **3x Kidsproof cocktails**

Natuurlijk willen de kleinste sloebbers ook meefeesten aan tafel. Van prinsessensangria tot de oceaan in een glas: met een beetje verbeelding kan het kinderfeest van start gaan!

- **Blue lagoon mocktail:** enkel voor zeemeerminnen, piraten en matrozen!
- **Sangria mocktail:** net als mama en papa sippen.
- **Watermeloen slushie:** ideaal voor als het écht warm is.



Dranken

### [Blue lagoon mocktail](#)



Dranken

### [Sangria mocktail](#)



Dranken

## [Watermeloen Slushie](#)

### **6x van mocktail naar cocktail**

Eén basisrecept voor zowel cocktail als mocktail? Da's pas makkelijk! Deze drie recepten tover je in geen tijd om van kidsproof naar stevige cocktails. Zo kan je de 2 varianten in 1 keer maken.

**Tip:** presenteer ze in zo'n handige (én mooie) jug: een grote glazen pot mét tapkraantje. Je gasten vullen hun glaasje gewoon zelf!



Dranken

### [Watermeloen-gimbermocktail](#)



Dranken

### [Alcoholvrije Martini met pompelmoessap e...](#)



Dranken

**Mocktail van peer en gember**



Dranken

**Cocktail jug met citrusfruit en tijm**



Dranken

**Cocktail jug met aardbei, bes & munt**



Dranken

**Cocktail jug met ginger ale & sinaasappe...**

### 3x de lekkerste limonades

Een feestje of barbecue zonder zomerse drankjes is als een café zonder bier. Alcoholvrij of net met een klein beetje extra ... Deze kleurrijke creaties drinken heerlijk weg en vallen zeker in de smaak!



Dranken

#### [Blauwe bessen-citroenlimonade](#)



Dranken

**Sinaasappel-venkellimonade**



Dranken

**Rozenbottel-rabarber icetea**

## How to: de perfecte mocktail

### Het juiste cocktailglas

Welk glas gebruik je best voor welk drankje? Als je je aan deze richtlijnen houdt, komt het helemaal goed:

- **Stevige, dikke glazen** voor cocktails of mocktails die in het glas zelf worden bereid - zoals (virgin) mojito of caipirinha.
- Verfijnd, licht drankje op het menu? Ga dan voor een **martiniglas op voet**. Door de hoge steel blijft het drankje ook lekker fris.
- Gebruik **whiskyglazen** voor stevige mocktails of cocktails met whisky of amaretto. De tulpvorm van het glas zorgt er trouwens voor dat het aroma intenser wordt.

Kleur je graag buiten de lijntjes? Serveer je cocktail in een jug, een uitgeholde meloen, kokosnoot, een uitgeholde (bevroren) citroen of... een jampot!



### Zalig zoet met homemade siroop

Een simpele suikersiroop functioneert als een zoetmiddel dat gelijkmatig verdeeld wordt onder je drankje. Bovendien zal je drankje zo niet korrelig smaken als met gewone suiker. [In dit recept maken we zelf lavendelsiroop, aanrader!](#)

### Hapje erbij

Aperitieven doe je met een lach en een snack. [Ontdek hier de lekkerste hapjes om jouw zomeravond mee te starten!](#)



---

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste mocktails die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.

---