

BE A KING EASY



Leus:

Drink een Happy Royal! Je voelt je als een Koning.

Uitleg:

Je kan er niet onderuit. Koningsdag. We hebben speciaal een Happy Drink gemaakt, zodat jij je ook koning kan voelen. De eerste bite in de sinaasappel is bekend, maar dan..... Je voelt je oppermachtig. Jij regeert over elke slok.

Be A King is gemaakt op basis van Koningskruid(ook wel basilicum genoemd), mint, venkel, wortel, appelmoes, Dulce de leche (van gecondenseerde melk gemaakt) en een appeltje van Oranje. De Nederlandse touch is de dropsmaak, die koningskruid en venkel geven. De Argentijnse touch is de Argentijnse nationale lekkernij Dulce de Leche. Samen is het een kroning van smaken. Een eerbetoon aan Lex & Max. In de manier van drinken zit weer een echt HD elementje. Eerst een partje appeltje van oranje uitzuigen, dan een slok Be A King.

Categorie: Strengt

Ingrediënten voor ongeveer vier stuks Be A King Easy

- 100 gram (2 espressokopjes) appelmoes
- 25 gram Koningskruid (± 1 bosje basilicum)
- 10 gram mint (± 1/2 bosje mint)
- 4 dl wortelsap (te koop in Suup)
- Zwart witpoeder naar smaak
- 2 dl niet te dikke kant –en klare karamelsaus of dikke chocolademelk
- 1 stuk grote appel van Oranje(sinaasappel) of 2 kleine

Glas: In een (champagne) flute

Garnituur: 4 dunne plakjes wortel, als kroontje gesneden, door de fijne kristalsuiker gehaald en om het glas gewikkeld

Materiaal: staafmixer (of keukenmes), theelepel, kaasschaaf of dunschiller, scherp mesje en eventueel een ping pong bal.

Bereidingswijze Be A King Easy:

Maak het garnituurtje: maak een dunne plak met behulp van dunschiller of kaasschaaf , aan één kant over de gehele lengte. kerf in de dunne plak heen, over de lengte, driehoekjes.

Snijd van 1 grote sinaasappel 24 partjes. Of van een kleine 12 en dan twee keer!

Mix met een staafmixer (of hak het met een keukenmes fijn) de mint, het koningskruid en de appelmoes tot een egaal mengsel.

Breng al roerend het wortelsap met het zwartwitpoeder op smaak.

Verdun de karamelsaus met weinig water tot juiste schenkdikte (dikte van een siroop!).

Doe in een (champagne) flute de kruidenappelmoesmix, maak dan m.b.v. de bolle kant van een theelepel of een ping pongbal(de bal op de groene vloeistof en dan andere vloeistof op de bal gieten, etc.) een laag van de karamelsaus. Maak daarop weer, m.b.v. lepel of ping pongbal, een laag van het wortelsap.

Haal het dunne plakje wortel door water en bevestig het aan de rand van het glas , zodat er een kroontje ontstaat.

Be A King Easy is ready to Drink!

Drinkwijze: Roer het drankje door elkaar. Dan, eerst een partje appel van Oranje uitzuigen, dan een slok Be A King. Per persoon 6 dunne partjes sinaasappel (= kwart) en dus zes slokken.....

Note: Be A King kun je ook op een hele 'moeilijke' manier een Be A King maken. Van verse venkel en verse wortel. De karamel wordt dan vervangen door een originele Dulce de Leche (ook zelf maken). Dan is het een iets andere samenstelling, maar de 'feel' blijft hetzelfde. Ga naar www.happydrinks.nl voor de Be A King. Kun je met je ouders doen!

Weetjes over Koningskruid:

Koningskruid wordt ook basilicum genoemd. Basilicum is afgeleid van het Griekse woord 'basilikos,' wat koning of koninklijk betekent. De botanische naam ocimum is dan weer afgeleid van het Griekse woord 'ozein' wat 'ruiken' betekent. Door 'basilikos' en 'ozein' samen te voegen krijg je dus de naam 'koninklijke geur.' Sinds mensenheugenis wordt het kruid gebruikt in de volksgeneeskunde. Koningskruid heeft een dropachtige smaak en heeft vele eigenschappen zoals bijvoorbeeld: is geest verhelderend, verlicht mentale moeheid, je wordt energiever, geeft vertrouwen, werkt krampstillend, fysiek verjongend en uitstekend geschikt voor liefdesdrankjes. Zegt men.