



## Espresso martini mocktail

*Alcoholvrije versie van de chique koffiecocktail: krachtige espresso, koffiesiroop en een mooie schuimkraag.*

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>8'</b>	<b>1</b>	<b>Drank</b>

### Ingrediënten

- 1 dubbele espresso (60 ml), afgekoeld
- 30 ml alcoholvrije koffielikeur of koffiesiroop
- 15 ml suikersiroop
- ruim ijsblokjes
- 3 koffiebonen voor garnituur

### Bereidingswijze

1. Zet een sterke dubbele espresso en laat die volledig afkoelen.

2. Doe de koude espresso, de koffiesiroop en de suikersiroop in een shaker met ijs.
3. Schud minstens 15 seconden krachtig zodat er een mooie schuimlaag ontstaat.
4. Zeef de drank in een voorgekoeld cocktailglas.
5. Werk af met drie koffiebonen op het schuim.

**Tip**

Alleen ijsskoude, verse espresso geeft die typische dikke crema-schuimlaag.

**Lekker met**

Een chique dessertmoment

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)