Pink koffie

De Pink koffie dankt de roze kleur aan de combinatie van bietensap en kokosroom. Heerlijk in combinatie met espresso en romige opgeschuimde Barista havermelk. Deze Pink koffie is bovendien helemaal veganistisch!

Dit heb je nodig voor 2 glazen Pink koffie

40 ml bietensap
30 ml kokosroom
2 el palmsuiker
2 Espresso's van bijvoorbeeld Café Intención of Alfredo Espresso (60 ml)
240 ml Barista havermelk

Zo maak je de Pink koffie

Meng het bietensap, kokosroom en palmsuiker in een pan en breng aan de kook. Laat even afkoelen. Dit is goed voor 4 Pink koffies. De helft van de siroop kan worden bewaard voor later, bewaar dit koel.

Zet de espresso. Schenk 20 ml siroop in ieder glas. Schuim de Barista havermelk op. Schenk de opgeschuimde Barista havermelk in het glas. Giet er daarna langzaam de espresso bij. De espresso sijpelt zo door de schuimlaag en blijft op de laag Barista havermelk liggen. Zo ontstaan mooie laagjes.

Espresso martini

Een echte klassieker die deze feestdagen niet mag ontbreken, de Espresso martini! Samen met familie distilleerderij Hooghoudt hebben we dit feestelijke recept ontwikkeld. Serveer in een stijlvol cocktailglas met 3 koffieboontjes als garnering.

Dit heb je nodig voor 2 cocktails

50 ml Hooghoudt Sweet Spiced Genever
20 ml Hooghoudt Koffie & Cacao likeur
2,5 ml simple syrup
40 ml koffie, bijvoorbeeld Alfredo Espresso Cremazzurro of Café Intención Aromatico

Zo maak je de Espresso martini

Doe alle ingrediënten, inclusief ijs, in de shaker en shake heel hard voor ongeveer 10 seconden. Zeef in een mooi cocktailglas en garneer met 3 koffieboontjes.

Stroopwafel koffie

Geef een zoete en luxe twist aan je koffie. De prachtige schuimlaag op de aromatische stroopwafelkruimels. De schenkstroop zorgt voor het zoete smaakje van de stroopwafel.

Dit heb je nodig voor 2 Stroopwafel koffies

2 espresso’s van bijvoorbeeld Alfredo Espresso of Café Intención
2 el Monin karamel siroop of schenkstroop
240 ml Friesche Vlag Latte Opschuimmelk
2 mini stroopwafels.

Zo maak je de Stroopwafel Koffie

Zet verse espresso en schuim de Friesche Vlag Latte Opschuimmelk op. Koude melk geeft het beste schuimresultaat, dus zet de melk koud voor het opschuimen.

Verdeel de karamel siroop of schenkstroop over 2 grote glazen. Schenk de opgeschuimde melk over de siroop. Giet hier daarna héél langzaam de espresso bij. De espresso sijpelt zo door de schuimlaag heen en blijft op de laag melk liggen. Zo ontstaan er mooie laagjes. Verkruimel het mini stroopwafels en decoreer met de stroopwafelkruimels.

Kruidige winterkoffie

Wij maken deze winterkoffie met kardemom, kaneel en steranijs. Top af met Slagroom, chocolade en crushed zuurstokken om helemaal in de feestsferen te komen. Eventueel nog decoreren met een munttakje en zuurstokjes.

De kruidige melk is gemakkelijk in grotere hoeveelheden voor te bereiden om tijd te besparen.

Dit heb je nodig voor 6 koppen winterkoffie

6 kardemom peulen
1,5 liter (plantaardige) melk
200 ml koffie, bijvoorbeeld Alfredo Espresso of Café Intención
6 kaneelstokjes
60 gram pure chocoladeschaafsel
9 (kleine) zuurstokken
1 spuitbus slagroom
6 takjes munt

Zo maak je de winterkoffie

Plet de kardemom peulen met een mes. Voeg toe aan een pan met de melk, kaneelstokjes en steranijs. Laat op middelhoog vuur ongeveer 20 minuten trekken, maar laat niet koken. Haal het melkmengsel door een zeef.

Pak een glas of mok met een inhoud van 250 ml. Vul de mok voor 2/3 met warme kruidige melk. Voeg een espresso toe. Top af met slagroom en garneer met chocoladeschaafsel, crushed zuurstokken en decoreer eventueel nog met munt en een zuurstokje.