

Wie is Ben Belmans?

Ben Belmans is een gediplomeerde mixologist (WSET Professional Spirits Certificate). Hij geeft advies aan horecazaken, organiseert cocktailworkshops of -tastings en doet cocktailcaterings. Hij heeft plannen om binnenkort een eigen cocktailbar op het Antwerpse Zuid te openen.

Meer info: www.bensbar.be

Bens recept van punch

De klassieke punchverhouding is: 1 part sour, 2 parts sweet, 3 parts strong, 4 parts weak & spices to taste. Inspiratie nodig voor een punch? Volg het vaste punchstramien en serveer dit jaar een unieke punch aan je gasten. Onderstaande voorstellen kun je combineren om tot jouw punch te komen. Het recept is voor 1 drankje, dus als je er bijvoorbeeld 20 wilt maken, doe je alles maal 20.

Ingrediënten

- **Zuur - 20ml** - Limoensap, citroensap, kalamansi...
- **Zoet - 20ml** - Suikerwater, honing, maple syrup, grenadine, frambozen-siroop...
- **Spirit - 60ml** - Je kan je beperken tot 1 spirit, maar je bereikt meer diepgang als je een 'mix' maakt van bijvoorbeeld 20ml witte rum + 20ml bruine rum + 10ml Cognac en 10ml Cointreau/Porto
- **Zwak - 60ml** - Ananassap, sinaasappelsap, appelsap, groene thee, Earl Grey, pompoenpuree, vijgenpuree, water... Maar ook hier geeft een mix meestal meer diepte.
- **Kruiden** - Dit hangt af van de gekozen spirit: jenever of gin gaan goed met basilicum, koriander of kardemom. Rum & Bourbon combineer je beter met gember, kaneel, kruidnagel of vanille maar ook tijm of steranijs passen hier goed bij. Proef regelmatig tijdens de bereiding en verwijder de kruiden als ze hun gewenste smaak hebben afgegeven.
- **Fruit** - Laat hier je creativiteit de vrije loop! Stukjes ananas en schijfjes citroen of limoen moeten er wel zeker in. Afhankelijk van de gekozen ingrediënten kan je ook mango, papaya, sinaasappel, appel of peer toevoegen.
- **Bitters** - Een paar druppels Angosturabitters geven je cocktail vaak meer diepte en intensiteit.

Bereiding

Je kan de punch perfect één of twee dagen op voorhand maken. De smaken gaan dan 'converseren' en meer naar elkaar toegroeien. Kies een grote pot met deksel, voeg de ingrediënten samen, roer goed en dek af. Als je de punch koud bewaart, gaat hij traag evolueren. Bij kamertemperatuur gaan de smaken wat sneller harmoniëren. Roer enkele keren per dag in je punch en proef tot je het zelf lekker vindt.

Serveren

Punch doe je in een bowl of glazen ijsemmer, best net voor je gasten arriveren. Voor bovenstaande recept van 160ml kies je een glas van ongeveer dubbel zoveel inhoud (320 à 360ml). Een groot wijnglas werkt prima.

Doe het glas vol ijsblokken, schenk de punch in je glas en zorg voor enkele mooie stukken fruit. Je kan ook nog een kaneelstok, citroengras of een muntrosje toevoegen. Alle garnituur kan, op voorwaarde dat de smakenrelatie met je cocktail in orde blijft. Serveer met een lepel, een servetje en een rietje.

Geschiedenis van punch

Punch is eigenlijk afkomstig van het Hindi panch. Dat betekent vijf. Punch bevat vijf ingrediënten: spirit, water, suiker, kruiden en citrus. De cocktail kwam eind 17de eeuw via de zeemannen die met de Britse Oost-Indische Compagnie voeren in Europa terecht.



APERITIEF MET PIT:

punch

Tips

1. Je cocktail is zo lekker als de kwaliteit van je minste ingrediënt. Een kleine investering in goede producten loont: gebruik verse (citrus)sappen.
2. Overdrijf niet met diversiteit aan kruiden en smaakmakers.
3. Proef zeker van je punch op de feestdag. Als je hem te zoet vindt, kan je dan nog wat citrussap toevoegen. Is hij te zuur, voeg dan wat suikerwater toe.
4. Ben je niet zeker of een ingrediënt met een ander past? Kijk dan eens op www.foodpairing.be.

