



# Cocktail met Pineau des Charentes

Eén van de eerste feestgerechtjes dat ik met heel veel kookliefde voor vrienden maakte was een heerlijk sappig varkenshaasje. Ik serveerde hierbij een saus met Pineau des Charentes. Je weet wel dat Franse drankje op basis van cognac. Het doet me qua smaak denken aan meloen en ik vind de licht zoete toets heerlijk passen bij varkensvlees. Ondertussen zijn we meer dan 20 jaar verder en wil ik voor diezelfde vrienden een speciaal aperitiefje voorzien met ... kan je het raden? Het wordt een cocktail met Pineau des Charentes, limoensap, tijm en gemberbier. Perfect om binnenkort onze jarenlange vriendschap te vieren en om iets belangrijks te bespreken. Want ik ben er nog niet helemaal uit of dat speciale recept voor varkenshaasje met Pineau des Charentes saus een Mie en Placeke wordt of een geheim vriendenrecept gaat blijven. ☐

## **Wat heb je nodig voor 1 glas:**

5 cl Pineau des Charentes  
10 cl gemberbier  
schijfjes limoen  
verse tijm  
ijsblokjes of bollen

## **Hoe maak je het:**

Deze cocktail is het bewijs dat lekker helemaal niet moeilijk hoeft te zijn. Het gaat vaak om smaakcombinaties.

Serveer 5 cl Pineau des Charentes in een gekoeld glas met ijs. Voeg er 10 cl gemberbier bij. De kruidige smaak van tijm en het fris zure van limoen maken deze eenvoudige cocktail helemaal af.

Meer lekkere cocktails met Pineau des Charentes vind je op [hier](#).

Santé op vriendschap en de simpele dingen die het leven rijk maken.

## ***Probeer je dit thuis?***

***Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.***

***#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje [info@mieenplace.be](mailto:info@mieenplace.be)***

***Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.***

Liefs,

Miere