

NOT A SOFT DRINK

RECEPTEN

Soof
lovely mix-ups



INHOUDSOPGAVE

Serveer de lekkerste lemonades, mocktails, cocktails en hot drinks met 100% natuurlijke siropen en frisdranken van fruit, groenten & kruiden. Niets anders! 0% zoi noemen we dat.

Op zoek naar een recept in een specifieke categorie? Klik hieronder op de juiste categorie en je komt meteen bij de juiste recepten terecht.

[1. CLASSICS PERFECT SERVE](#)

[2. MOCKTAILS](#)

[3. COCKTAILS](#)

[4. HOT SOOF](#)

[5. HOT SOOF – THEE](#)

[6. HOT SOOF – LATTE & KOFFIE](#)

[7. MENUKAART SUGGESTIES](#)



CLASSICS

**PERFECT SERVES
SYRUPS & LEMONADES**



BLUEBERRY & LAVENDER LEMONADE

100% natuurlijke blauwe bes, lavendel, zwarte bes & appel. Niets anders!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 20ml Soof Siroop Blueberry, Lavender, Blackcurrant, Apple
- 180ml (kraan)water
- Ijsklontjes
- Takje verse munt
- Handje blauwe bessen

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Schenk Soof Siroop in het glas.
- Vul aan met 180ml (kraan)water voor een zoete 1 op 8 verhouding.
- Garneer met verse munt en verse blauwe bessen.
- Serveer met een rietje.



LEMON & MINT LEMONADE

100% natuurlijke citroen, munt & appel. Niets anders!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 20ml Soof Siroop Lemon, Mint, Apple
- 180ml (kraan)water
- Ijsklontjes
- Takje verse munt
- Schijfje citroen

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Schenk Soof Siroop in het glas.
- Vul aan met 180ml (kraan)water voor een zoete 1 op 8 verhouding.
- Garneer met verse munt en een schijfje citroen.
- Serveer met een rietje.



ROSE & CARDAMOM LEMONADE

100% natuurlijke roos, kardemom, peer & appel. Niets anders!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 20ml Soof Siroop Rose, Cardamom, Pear, Apple
- 180ml (kraan)water
- Ijsklontjes
- Takje verse munt
- Eetbare rozenblaadjes

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Schenk Soof siroop in het glas.
- Vul aan met 180ml (kraan)water voor een zoete 1 op 8 verhouding.
- Garneer met verse munt en eetbare rozenblaadjes.
- Serveer met een rietje.



CARROT & GINGER LEMONADE

100% natuurlijke wortel, gember & appel. Niets anders!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 20ml Soof Siroop Carrot, Ginger, Apple
- 180ml (kraan)water
- Ijsklontjes
- Takje verse munt
- Schijfje verse gember
- Wortellint van dunschiller of hele wortel

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Schenk Soof siroop in het glas.
- Vul aan met 180ml (kraan)water voor een zoete 1 op 8 verhouding.
- Garneer met wortel en wat verse munt.
- Serveer met een rietje.



LEMONGRASS & PEAR LEMONADE

100% natuurlijke citroengras, peer, limoen en citroen. Niets anders!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 20ml Soof Siroop Lemongrass, Pear, Lime, Lemon
- 180ml (kraan)water
- Ijsklontjes
- Partje limoen
- 1 stengel citroengras

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Schenk Soof siroop in het glas.
- Vul aan met 180ml (kraan)water voor een zoete 1 op 8 verhouding.
- Garneer met limoen en licht gekneusde stengel citroengras.
- Serveer met een rietje.



ICE TEA LEMONADE

100% natuurlijke ice tea van zwarte thee, limoen, munt, druif, appel & peer.!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 20ml Soof Siroop Ice Tea
- 180ml (kraan)water
- Ijsklontjes
- Schijfje citroen
- Blaadje munt

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Voeg 20 ml Soof Ice Tea siroop toe.
- Vul aan met 180ml (kraan)water voor een zoete 1 op 8 verhouding.
- Garneer met een schijfje citroen en een blaadje munt.
- Serveer met een rietje.



ORGANIC GINGER LEMONADE

100% natuurlijke en biologische gember, citroen, appel en rode peper. Niets anders!

INGREDIËNTEN PER GLAS

- 20 ml Soof siroop Organic Ginger, Lemon, Apple & Pepper
- Bruiswater
- Ijsklontjes
- Schijf verse gember of schijfje citroen/limoen

BEREIDING

- Vul het glas met ijs.
- Voeg 2 pompjes Soof siroop toe.
- Vul het glas aan met bruiswater.
- Garneer met een schijf verse gember of een schijfje citroen/limoen.



LEMONADE BAR

1 fles Soof in dispenser van 5 liter



SLUSH ZONDER ZOOI

2,5 fles Soof in apparaat van 10 liter



SPARKLING LEMON

100% natuurlijke citroen, munt, appel & bruiswater. Niets anders!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 1 blikje Soof Sparkling Lemon, Mint, Apple
- Ijsklontjes
- Takje verse munt
- Schijfje citroen

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Schenk Soof Sparkling Lemon, Mint, Apple in het glas.
- Garneer met verse munt en een schijfje citroen.
- Serveer met een rietje.



SPARKLING ROSE

100% natuurlijke roos, kardemom, peer, appel & bruiswater. Niets anders!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 1 blikje Soof Sparkling Rose, Cardamom, Pear, Apple
- Ijsklontjes
- Takje verse munt
- Eetbare rozenblaadjes

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Schenk Soof Sparkling Rose, Cardamom, Pear, Apple in het glas.
- Garneer met verse munt en een paar eetbare rozenblaadjes.
- Serveer met een rietje.



SPARKLING BLACKCURRANT

100% natuurlijke zwarte bes, lavendel, appel & bruiswater. Niets anders!

INGREDIENTEN PER GLAS

- 1 blikje Soof Sparkling Blackcurrant, Lavender, Apple
- Ijsklontjes
- Takje verse munt
- Handje blauwe bessen

BEREIDING

- Vul een groot longdrinkglas van 450ml met ijs.
- Schenk Soof Sparkling Blackcurrant, Lavender, Apple in het glas.
- Garneer met verse munt en blauwe bessen.
- Serveer met een rietje.



MOCKTAILS

A close-up photograph of a hand holding a clear glass filled with a yellow-orange liquid. A slice of lemon and several fresh green mint leaves are garnishing the drink. A wooden stirrer is visible inside the glass.

DAG ALCOHOL, HALLO SOOF!

Soof is not a soft drink. Onze mocktails maken we met Soof siropen van 100% natuurlijk fruit, groenten & kruiden. In de siropen zit niets anders dan dat, Zonder Zooi noemt Soof dat. Met een vleugje extra maken we van de lekkere Soof siropen speciaal voor jou de lekkerste mocktails. Proost!

GEMBERBIER

Een huisgemaakte natuurlijke gemberbier van Soof gember, rode peper, citroen en appel. Niets anders!

INGREDIËNTEN PER GLAS

- 20 ml Soof siroop Organic Ginger, Lemon, Apple & Pepper
- Bruiswater
- Schijf verse gember of schijfje citroen/limoen
- Ijsklontjes

BEREIDING

- Vul het glas met ijs.
- Voeg 2 pompjes Soof siroop toe.
- Vul het glas aan met bruiswater.
- Garneer met een schijf verse gember of een schijfje citroen/limoen.



BLUEBERRY LAVENDER GREEN ICE TEA

Huisgemaakte natuurlijke Ice Tea van Soof

Blueberry/Lavender/Blackcurrant/Apple, groene thee, tijm en blauwe bessen

INGREDIENTEN PER GLAS

- 1 zakje groene thee
- 250 ml gekookt water
- 25 ml ml Soof
Blueberry/Lavender/Blackcurrant/Apple
- 1 takje verse tijm
- Ijsblokjes
- Blauwe bessen

BEREIDING

- Maak een lekker sterke basis ice tea met het gekookte water en de groene thee.
- Voeg als de thee goed is afgekoeld de Soof siroop en tijm toe, roer goed door.
- Serveer met ijsblokjes en een paar blauwe bessen.



GEMBERBIER MET CITROEN

Pittig en verfrissend met zelfgemaakt gemberbier en Soof Lemon/Mint/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 1l kokend water
- 100ml Soof Siroop Lemon/Mint/Apple
- 1 citroen
- Groot stuk verse gember
- Halve eetlepel kruidnagel (heel)

BEREIDING

- Snijd de gember in stukken en doe deze in een blender. Doe 100 ml water bij de gember en blend tot een fijne gemberpasta.
- Meng 1 liter kokend water, de gember pasta en kruidnagels in een hittebestendige kom. Laat het afkoelen en 1-2 dagen trekken in de koelkast (hoe langer des te pittiger).
- Zeef het mengsel, pers de citroen en mix door het gemberbier.
- Roer de Soof Siroop erdoor.
- Serveer met ijs. Tip: Erg lekker om aan het einde stukjes verse ananas toe te voegen



LEMON GRANITA

Huisgemaakte ijskoude granita van water en Soof Lemon/Mint/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 25 ml Soof Lemon/Mint/Apple
- 225 ml water

BEREIDING

- Mix Soof en water in een karaf.
- Giet in een lage diepvriesbestendige bak zonder deksel.
- Zet in de vriezer voor ongeveer 3 uur, schep ieder half uur even om zodat de ijskristallen breken.
- De granita is klaar als de limonade volledig is bevroren en de structuur lijkt op slush puppy.



CARROT & GINGER SHRUB

Huisgemaakte mocktail van Soof Carrot/Ginger/Apple met witte wijnazijn, limoen en bruiswater

INGREDIENTEN PER GLAS

- 25 ml Soof Carrot/Ginger/Apple
- 350 ml bruiswater
- 1 el witte wijnazijn
- Ijsblokjes
- Partje of schijfje limoen

BEREIDING

- Vul een glas met ijs.
- Schenk de siroop en vervolgens het bruiswater in het glas.
- Voeg de witte wijnazijn toe en roer goed door.
- Garneer met een partje of schijfje limoen.
- TIP: gebruik blauwe bessen als garnering voor een extra feestelijke shrub.



BLOOMING BERRY SHRUB

Huisgemaakte mocktail van Soof Blueberry/Lavender/Blackcurrent/Apple, appelazijn, blauwe bessen en bruiswater

INGREDIENTEN PER GLAS

- 25 ml Soof Blueberry/Lavender/Blackcurrent/Apple
- 350 ml bruiswater
- 1 el appelazijn
- Ijsblokjes
- Blauwe bessen

BEREIDING

- Vul een glas met ijs.
- Schenk de Soof siroop en vervolgens het bruiswater in het glas.
- Voeg de witte wijnazijn toe en roer goed door.
- Garneer met een handje blauwe bessen
- TIP: in plaats van appelazijn kun je ook rode wijnazijn gebruiken voor een extra mooi kleurtje.



CITRUS FRUIT ICED LATTE

Een recept van Merijn Gijsbers. Verfrissend, subtiel zoet.

INGREDIENTEN PER GLAS

- 25 ml Soof Lemongrass/pear/Lime & lemon
- 150 ml Alpro Soy Barista
- 1 stengel citroengras
- Ijsblokjes

BEREIDING

- Vul een glas met lekker veel ijs
- Voeg 10 ml Soof Lemongrass, Pear, Lime & Lemon toe
- 150 ml opgeklopte Alpro Barista Haver toevoegen
- Garneer met een stengel citroengras



COCONUT, GINGER, ROOIBOS ICE TEA

Huisgemaakte natuurlijke ice tea van Soof Carrot/Ginger/Apple, rooibos, kokosmelk en steranijs

INGREDIENTEN PER GLAS

- 1 zakje Rooibos thee
- 250 ml gekookt water
- $\frac{1}{4}$ steranijs
- 20 ml Soof Carrot/Ginger/Apple
- 75 ml kokosmelk
- Ijsblokjes
- Plakje verse gember

BEREIDING

- Maak een basis ice tea met het gekookte water, Rooibos thee en steranijs.
- Voeg als de thee goed is afgekoeld de Soof siroop toe.
- Schenk het glas voor $\frac{2}{3}$ in met de ice tea en vul aan met kokosmelk. Roer door en garneer met een plakje gember.



COCKTAILS

SOOF: DE PERFECTE BASIS VOOR IEDERE COCKTAIL

Soof is de perfecte basis voor iedere cocktail. Van basics en klassiekers met rum, vodka of gin tot een prachtig opgemaakte Watermelon Martini; experimenteer er lekker op los!



PINEAPPLE LEMON TROPICANA

Tropisch en fruitig met een frisse hint van Soof Sparkling Lemon/Mint/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 250 ml Soof Sparkling Lemon/Mint/Apple
- 50 ml Spirited Union Queen Pineapple & Spice rum
- Partje citroen
- Paar takjes verse munt
- Ijsklontjes

BEREIDING

- Giet de glazen vol met ijs.
- Voeg de Pineapple & Spice rum toe.
- Voeg Soof Sparkling Lemon toe en roer door.
- Garneer met citroen en munt.



GINGER ORANGECELLO

Pittig en fris met Soof Carrot/Ginger/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 40 ml Soof Carrot/Ginger/Apple
- 50 ml Dik & Schil Orangecello
- 20-30 ml citroensap
- Bruiswater
- Plakjes gember
- Ijsklontjes

BEREIDING

- Neem een hoog glas en vul deze voor de helft met ijs.
- Giet de Soof siroop in het glas en vul tot halverwege met bruiswater.
- Voeg citroensap naar smaak toe.
- Tot slot de Orangecello, roer voorzichtig door.
- Garneer met een paar plakjes verse gember.



SOOF'S MULE

Pittig en fris met Soof Ginger, Pepper, Lemon & Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 20 ml Soof Ginger, Pepper, Lemon & Apple
- 30 ml vodka
- 180 ml bruiswater
- Schijfje citroen of takje munt
- Ijsklontjes

BEREIDING

- Neem een hoog glas en vul deze voor de helft met ijs.
- Voeg 20 ml Soof siroop toe aan het glas.
- Vervolgens voeg je 30 ml vodka toe.
- Vul aan met 180 ml bruiswater.
- Garneer met een citroenschijfje of een takje munt.



BLACKBERRY FIZZY GIN

Zacht, kruidig en fris met Soof Sparkling Blackcurrant/Lavender/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 250 ml Soof Sparkling Blackcurrant/Lavender/Apple
- 15 ml gin, bijvoorbeeld Dik & Schil circulaire gin
- $\frac{1}{2}$ citroen
- Bramen of blauwe bessen, aan een prikkertje
- Ijsklontjes

BEREIDING

- Giet de gin in een shaker en pers de halve citroen erboven uit.
- Voeg het ijs toe en shake goed.
- Giet door een zeefje in een longdrinkglas gevuld met ijs.
- Vul aan met Soof Sparkling Blackcurrant.
- Garneer met een prikkertje bramen of blauwe bessen.



SOOF 'N STORMY

Pittig en subtielzoete klassieker met Soof Carrot, Ginger & Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 20ml Soof Siroop Carrot, Ginger, Apple
- 25ml rum
- 300ml bruiswater
- Partje limoen
- Ijsklontjes

BEREIDING

- Vul een laag cocktailglas (tumbler) met lekker veel ijs.
- Schenk Soof Siroop Carrot, Ginger, Apple; rum en bruiswater over het ijs. Roer goed door.
- Garneer met een partje verse limoen wat je eerst over de rand van het glas haalt.



ROSES ARE PINK

Subtiel zoet en flirterig roze met Soof Sparkling Rose/Cardamom/Pear/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 250 ml Soof Sparkling Rose/Cardamom/Pear/Apple
- 40 ml Spirited Union Pink Grapefruit & Rose rum
- Partje limoen
- Eetbare rozenblaadjes
- Ijsklontjes

BEREIDING

- Giet de glazen vol met ijs.
- Voeg de Pink Grapefruit & Rose rum toe.
- Voeg Soof Sparkling Rose toe en roer door.
- Garneer met rozenblaadjes en een partje limoen.



SPARKLING WHITE SANGRIA

Verfrissend prikkelende sangria met Soof Lemon/Mint/Apple

INGREDIENTEN PER KAN

- 100 ml Soof Sparkling Lemon/Mint/Apple
- 100 ml witte port
- 45 ml Limoncello
- $\frac{1}{2}$ citroen
- Takje munt
- Crushed Ice

BEREIDING

- Giet een waterkan vol met ijs.
- Voeg daar de port en de Soof Sparkling aan toe.
- Giet vervolgens de limoncello eraan toe en roer goed door.
- Snijd de citroen in kleine partjes en voeg, samen met de munt, toe aan de kan als garnering.
- Schenk in mooie glazen en serveer met een rietje.



BLUEBERRY TOM COLLINS

Klassieker met een blauwe bessen twist.

INGREDIENTEN PER GLAS

- $\frac{1}{2}$ blikje Soof Sparkling
Blueberry/Lavender/Blackcurrent/Apple
- Shot gin
- $\frac{1}{2}$ citroen
- Paar blauwe bessen
- Crushed Ice

BEREIDING

- Giet de gin in een shaker en pers daar een halve citroen bij.
- Voeg het ijs toe en shake goed.
- Schenk de cocktail uit door een zeef in een mooi glas.
- Vul het glas aan met Soof Sparkling.
- Voeg als garnering een paar blauwe bessen toe, rijg ze aan een prikkertje voor een extra feestelijk glas.



SPARKLING MOJITO

Heerlijk frisse klassieker met Sparkling Lemon/Mint/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- $\frac{1}{2}$ blikje Soof Sparkling Lemon/Mint/Apple
- Shot Rum (50ml)
- 15 ml citroensap
- Paar takjes verse munt
- Crushed Ice

BEREIDING

- Schenk de rum, het versgeperste citroensap en de suiker in het glas.
- Schenk het glas vol met crushed ijs.
- Plaats de muntblaadjes tussen je handpalmen en klap.
- Wrijf de munt blaadjes over de glasrand en laat ze vervolgens in het glas vallen.
- Voeg de Soof Sparkling eraan toe.
- Voeg ter garnering nog een munt takje toe.



RED RASPBERRY ROSE WODKA

Bloemig, fruitig en prachtig rood met Soof Sparkling
Rose/Cardamom/Pear/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- $\frac{1}{2}$ blikje Soof Sparkling Rose/Cardamom/Pear/Apple
- Shot Raspberry wodka (40ml)
- Eetbare bloemen
- Crushed Ice

BEREIDING

- Vul het glas vol met ijs en schenk er een shot wodka bij.
- Schenk de Soof Sparkling in het glas.
- Voeg ter garnering een eetbare bloem toe.



VERY BERRY GIN TONIC

Frisbitter en subtiel zoet met Soof Blueberry/Lavender/Blackcurrent/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 100 ml tonic
- 15 ml Soof Blueberry/Lavender/Blackberry/Apple
- Shot gin (50ml)
- Handje granaatappelpitjes
- Crushed Ice

BEREIDING

- Vul een glas vol met crushed ijs en schenk een shot van de gin erin.
- Schenk 15 ml Soof lavendel blauwe bes toe aan elk glas en schenk bij met tonic.
- Roer om het af te maken wat granaatappelpitjes er doorheen.



GINGER SHANDY

Een frispittige 'beertail' met Soof Carrot/Ginger/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 250 ml grapefruitsap
- 150 ml blond bier
- 25 ml Soof Carrot/Ginger/Apple
- 1 tl ingelegde gember (sushi gember), helft fijngesneden
- Ijsklontjes

BEREIDING

- Meng grapefruitsap samen met de helft van de gember in een kom.
- Voeg ook een kwart theelepel van het ingelegde gembervocht toe.
- Vul een glas met ijs en vul voor 1/3^e met blond bier.
- Voeg een scheutje Soof Carrot/Ginger/Apple toe en vul aan met het grapefruitsap.
- Goed roeren en enjoy!



WATERMELON MARGARITA

Lekker voor de dorst met Soof Lemon/Mint/Apple

INGREDIENTEN PER GLAS

- 1 shot tequila (25 ml)
- Kwart ijskoude watermeloen, zonder schil (of neem kant-en-klaar watermeloen sap zonder toegevoegde suikers)
- Limoenpartje
- 20 ml Soof Lemon/Mint/Apple
- Grof zeezout

BEREIDING

- Pureer de watermeloen totdat je een egaal sapje hebt.
- Ga met een partje limoen langs de rand van een martini glas. Strooi een laagje zout op een bord en dip de rand in het zout.
- Doe een scheutje Soof Lemon/Mint/Apple en shot tequila in het glas.
- Knijp de limoen uit in het glas en vul het aan met het sap van de watermeloen. Roer voorzichtig door.
- Serveer met een stukje watermeloen op de rand van het glas.



HOT SOOF

MIX IT UP WITH HOT SOOF!

Onze 100% natuurlijke siropen zijn écht niet alleen geschikt voor als de zon schijnt. Wat denk je van een verwarmende, kruidige thee? Of romige Soof Latte? Laat je verrassen door de veelzijdigheid en smaak van Hot Soof!

Voor Hot Soof doken we de keuken in met gerenommeerd thee sommelier Kasia Vermaire en prijswinnend Alpro barista Merijn Gijsbers.



SPICY GINGER ORANGE

Heerlijk fris en pittig.

INGREDIËNTEN PER GLAS

- 150 ml Verse Jus d'orange
- 20 ml Soof siroop BIO gember peper
- Kokend water
- Schijf sinaasappel

BEREIDING

- Vul de glas voor de helft met verse jus d'orange.
- Voeg 2 pompjes Soof siroop toe.
- Vul het glas aan met kokend water.
- Garneer met een schijf sinaasappel.



THEE RECEPTEN

DE BASIS

Voor de Hot Soof thee recepten doken we de keuken in met gerenommeerd thee sommelier Kasia Vermaire. Kasia is in 2010 uitgeroepen tot eerste vrouwelijke Thee sommelier Kampioen van Nederland & behaalde de Zilveren USA Tea wereldtitel in 2011. Vele kennen Kasia ook van haar serie afleveringen van de 'gezonde balans maaltijd' op de zender 24Kitchen. Daarnaast heeft zij artikelen, columns en trend verslagen voor verschillende bladen geschreven.

DE BASIS VAN HOT SOOF THEE RECEPTEN

1. Scheutje Soof in een theeglas...
2. Heet water erbij...*
3. Theezakje erin of ernaast...
4. Takje munt / schijfje citroen erin...
5. Klaar!

Serveer Hot Soof zoals je (verse) thee serveert: met het theezakje er al in of ernaast voor extra beleving en naar eigen smaak van je gast. Adviseer om de theeën 2 tot 3 minuten max te laten trekken. Een roerstaafje is handig voor theeën zonder takjes munt of kaneelstokje.

*Alle thee recepten zijn gebaseerd op een verhouding van 400ml heet water en 20ml Soof. Je kunt hiervoor de Soof siroop pomp gebruiken (10ml per pompje) of de Soof maatbeker; het onderste streepje is 20ml.



SOOF GEMBERTHEE

Een smaakvolle gemberthee met Soof Ginger, Pepper, Lemon & Apple.

INGREDIENTEN & BEREIDING

- Vul een glas met 20 ml Soof Ginger, Pepper, Lemon & Apple siroop
- Schenk er 400 ml heet water erbij
- Garneer met een plakje verse gember



SOOF JASMIN BLISS

Een recept van Kasia Vermaire. Bloemig met een fris zoetje door Soof Lemongrass & Pear

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 20 ml Soof Lemongrass, Pear, Lime, Lemon in een glas
- Schenk er 400 ml heet water bij
- Zakje jasmijn thee 3 minuten laten trekken
- Garneer met een takje verse munt

FOODPAIRING

Heerlijk bij licht Oosters eten zoals springrolls en dimsum; fruitige desserts; sushi of appeltaartje met kardemomij.



SOOF EARL GREY TWIST

Een recept van Kasia Vermaire. Licht rokerig met een frisse toets van Soof Rose & Cardamom

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 20 ml Soof Rose, Cardamom, Pear & Apple in een glas
- Schenk er 400 ml heet water bij
- Zakje Earl Grey thee 3 minuten laten trekken
- Garneer met schijfje citroen

LATTE VERSIE

- 20 ml Soof Rose, Cardamom, Pear & Apple in een glas
- 200 ml heet water
- Zakje Earl Grey thee 3 minuten laten trekken
- Aanvullen met havermelk (of andere melk naar keuze die goed opschuimt)
- Garneer met kardemompoeder of palmsuiker

FOODPAIRING

Heerlijk bij een appeltaartje met kardemomijs, red velvet taart of een hartig ontbijt.



SOOF KURKUMA SPICE

Een recept van Kasia Vermaire. Verwarmend met pit door Soof Carrot, Ginger & Apple

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 20 ml Soof Carrot, Ginger, Apple in een glas
- Schenk er 400 ml heet water bij
- Zakje chai thee (met kardemom) 3 minuten laten trekken
- Garneer met een plakje verse gember (en evt. kaneelstokje)

FOODPAIRING

Heerlijk bij carrot cake, ontbijt bowls als acai of yoghurt en spicy gerechten met chilipeper zoals indiase curry.



SOOF GLUH

Een recept van Kasia Vermaire. Verwarmend, vol en fruitig door Soof Blueberry, Blackcurrant, Lavender, Apple

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 20 ml Soof Blueberry, Blackcurrant, Lavender, Apple in een glas
- Schenk er 400 ml heet water bij
- Zakje kaneel thee, 1-2 min laten trekken
- Garneer met een schijfje sinaasappel of voor een nog kruidiger smaak een kaneelstokje en steranijs

FOODPAIRING

Cheesecake , warme couscous salade met granaatappel en feta, zachte kazen.



SOOF HOT MOJITO

Een recept van Kasia Vermaire. Verfrissend en kruidig door Soof Lemon, Mint, Apple

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 20 ml Soof Lemon, Mint, Apple in een glas
- Schenk er 400 ml heet water bij
- Zakje Minty Moroccan* thee, 3-5 min laten trekken
- Garneer met flink wat verse munt

FOODPAIRING

Hummus sandwich of salade, falafel wrap, geitenkaas salade, quinoa & vega gerechten.

*Minty Moroccan geeft een gebalanceerder, andere smaak dan de bekende Moroccan Mint thee



LATTE & KOFFIE RECEPTEN

DE BASIS

Voor Hot Soof koffie & latte recepten doken we de keuken in met prijswinnend Alpro barista Merijn Gijsbers. In 2017 won Merijn de Dutch Barista Championship en nog geen jaar later werd hij uitgeroepen tot de beste van de wereld tijdens de Dubai International Coffee Championship. Voor Alpro ontwikkelt Merijn recepten en geeft advies over alles wat met koffie te maken heeft.

DE BASIS VAN HOT SOOF LATTE & KOFFIE RECEPTEN

1. Scheutje Soof in een mok op kop*
2. 1 shot espresso erbij (voor de koffie recepten)
3. 150-220ml opgeklopte (Alpro) plantaardige melk erbij
4. Klaar!

**De hoeveelheden Soof Siroop en melk worden vermeld bij ieder recept.
Het Soof Siroop pompje doseert 10ml siroop.*



SOOF KURKUMA SPICE LATTE

Een recept van Kasia Vermaire. Verwarmend met pit door Soof Carrot, Ginger & Apple

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 20 ml Soof Carrot, Ginger, Apple in een glas
- Schenk er 200 ml heet water bij
- Zakje chai thee (met kardemom) 3 minuten laten trekken
- Aanvullen met opgeklopte (Oatly) Havermelk
- Garneer met chilli flakes of gemalen kaneel

FOODPAIRING

Heerlijk bij carrot cake, ontbijt bowls als acai of yoghurt en spicy gerechten met chilipeper zoals indiase curry.



SOOF CHAI PINK LATTE

Een recept van Kasia Vermaire. Kruidig en subtiel zoet

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 20 ml Soof Rose, Cardamom, Pear & Apple in een glas
- Schenk er 50 ml heet water bij
- Maak een sterke thee met 1 zakje chai thee
- Vul aan met opgeklopte haver- of sojamelk.
- Garneer met een kaneel- of cardamom poeder. Voor de kleur (gemalen) rozenblaadjes.

FOODPAIRING

Heerlijk bij carrot cake, ontbijt bowls als acai of yoghurt en spicy gerechten met chilipeper zoals indiase curry.



SOOF GOTCHA MATCHA LATTE

Een recept van Kasia Vermaire. Hartig, vol en subtiel zoet door Soof Lemon, Apple, Mint

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 1 tl Matcha poeder, losgeroerd met wat warm water
- 200 ml opgeklopte havermelk (of andere melk naar keuze die goed dik opschuimt)*
- 20 ml Soof Lemon, Mint, Apple, giet deze voorzichtig langs de rand van het glas om schiften te voorkomen
- Garneer en serveer met gemalen pistache of amandel en een muntblaadje

FOODPAIRING

Heerlijk bij zoet zoals cheesecake, chocolade en nootjes zoals brownies en bliss balls met cacao & pistache, bananenbrood.

*Hoeveelheden gebaseerd op een cappuccino koffiekop.



BLUEBERRY ALMOND LATTE

Een recept van Merijn Gijsbers. Warme choco alternatief met de subtiel zoete smaak van marsepein.

INGREDIENTEN*

- 20 ml Soof Blueberry, Blackcurrant, Lavender, Apple in een glas
- 300 ml opgeklopte amandelmelk erbij
- Garneer en serveer met gemalen amandel of cacaopoeder

FOODPAIRING

Heerlijk bij zoet zoals cheesecake, chocolade en nootjes zoals brownies en bliss balls met cacao & pistache, bananenbrood.

*Hoeveelheden gebaseerd op een cappuccino koffiekop.



SUMMER NIGHTS

Een recept van Merijn Gijsbers. Verfrissend, subtiel zoet en zuur.

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 20 ml Soof Carrot, Ginger, Apple in een mok of beker
- Voeg 1 shot espresso toe
- 300 ml opgeklopte Alpro Barista Haver toevoegen
- Garneer met wortel (of een schijfje appel)



BLUEBERRY SOY CAPPUCCINO

Een recept van Merijn Gijsbers. Aards, vol en romig met een subtiel zoetje.

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 10 ml Soof Blueberry, Blackcurrant, Lavender, Apple in een mok of beker
- Voeg 1 shot espresso toe
- 220 ml opgeklopte Alpro Barista Soja toevoegen
- Garneer en serveer met een takje verse lavendel



CHOCOLATE ROSES

Een recept van Merijn Gijsbers. Warme choco alternatief met de bloemige smaak van Soof Rose & Cardamom

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 10 ml Soof Rose, Cardamom, Pear, Apple in een mok of beker
- Klop los met 5 gr. ongezoet cacao poeder
- 150 ml opgeklopte Alpro Barista Haver toevoegen
- Garneer en serveer met cacaopoeder & rozenblaadjes

FOODPAIRING

Heerlijk bij zoet zoals cheesecake, chocolade en nootjes zoals brownies en bliss balls met cacao & pistache, bananenbrood.



FRUITY ROSE MOCHA

Een recept van Merijn Gijsbers. Aards, vol en romig met een subtiel zoetje.

INGREDIENTEN & BEREIDING

- 10 ml Soof Rose, Cardamom, Pear, Apple in een mok of beker
- 1 shot espresso
- Klop espresso en Soof los met 5 gr. ongezoet cacao poeder
- 220 ml opgeklopte Alpro Barista Haver toevoegen
- Garneer en serveer met ongezoete cacao krullen, bietenpoeder

FOODPAIRING

Heerlijk bij zoet zoals cheesecake, chocolade en nootjes zoals brownies en bliss balls met cacao & pistache, bananenbrood.



MENUKAART SUGGESTIES



BASIS MENU SUGGESTIE NO. 1

SIROPEN

100% natuurlijke frisdranken *(of lemonades)* van fruit, groenten & kruiden. Niets anders! 0% zoi.

SOOF 100% NATUURLIJKE LEMONADES, 0% ZOOI

- Ice tea	€ 3,50
- Wortel, gember & appel	€ 3,50
- Blauwe bes, zwarte bes, lavendel & appel	€ 3,50
- Citroen, munt & appel	€ 3,50
- Roos, kardemom, appel & peer	€ 3,50
- Citroengras, peer, limoen & citroen	€ 3,50
- Gemberbier	€ 3,80

Soof met Bruiswater (€ 3,80) of met Prosecco (€ 5,00)

Afhankelijk van de ruimte op de menukaart adviseren we wel/geen uitleg over Soof. Prijs is slechts een voorbeeld.



BASIS MENU SUGGESTIE NO. 2

SPARKLING BLIKJES

100% natuurlijke frisdranken van fruit, groenten & kruiden. Niets anders! 0% zoi.

SOOF 100% NATUURLIJKE FRISDRANKEN, 0% ZOOI

- | | |
|---|--------|
| - Zwarte bes, lavendel, appel en bruiswater | € 3,50 |
| - Citroen, munt, appel en bruiswater | € 3,50 |
| - Roos, kardemom, peer, appel en bruiswater | € 3,50 |

Met vodka of rum (€ 6,00)

Afhankelijk van de ruimte op de menukaart adviseren we wel/geen uitleg over Soof. Prijs is slechts een voorbeeld.



BASIS MENU SUGGESTIE NO. 3

MOCKTAILS & COCKTAILS

BLUEBERRY LAVENDER GREEN ICE TEA 5,95
Huisgemaakte natuurlijke ice tea van Soof
Blueberry/Lavender/Blackcurrant/Apple, groene thee, tijm en blauwe bessen

COCONUT GINGER ROOIBOS ICE TEA 5,95
Huisgemaakte natuurlijke ice tea van Soof Carrot/Ginger/Apple, rooibos, kokosmelk en steranijs

CARROT & GINGER SHRUB 5,95
Huisgemaakte mocktail van Soof Carrot/Ginger/Apple met witte wijnazijn, limoen en bruiswater

BLOOMING BERRY SHRUB 4,95
Huisgemaakte mocktail van Soof Blueberry/Lavender/Blackcurrant/Apple, appelazijn, blauwe bessen en bruiswater

SPARKLING MOJITO 6,95
Huisgemaakte cocktail van rum, munt, citroen en Soof Sparkling Lemon/Mint/Apple

VERY BERRY GIN TONIC 6,95
Huisgemaakte cocktail van Gin, tonic, granaatappel en Soof Blueberry/Lavender/Blackcurrant/Apple

GINGER ORANGECELLO 6,95
Huisgemaakte cocktail van Orangecello, gember, citroen en Soof Carrot/Ginger/Apple

ROSES ARE PINK 7,95
Huisgemaakte cocktail van Pink Rum, rozenblaadjes en Soof Sparkling Rose/Cardamom/Pear/Apple

Afhankelijk van de ruimte op de menukaart adviseren we wel/geen uitleg over Soof. Prijs is slechts een voorbeeld.

UITGEBREIDE MENUKAART

TEKST OPTIES

Lang

Soof is not a soft drink! Made for people with an appetite for change.

Soof maakt siropen en frisdranken van 100% natuurlijk fruit, groenten & kruiden. Niets anders! Hun belangrijkste missie? Een transparante en toekomstbestendige voedselindustrie, dus weg met onnodige ingrediënten en kleine lettertjes. Ook een appetite for change? Join the Soof revolution!

Kort

Soof is not a soft drink! Made for people with an appetite for change.

100% natuurlijke siropen en frisdrank van fruit, groenten & kruiden. Niets anders! 0% zoi.



THIRSTY FOR MORE?

Soof
lovely mix-ups

hello@soofdrinks.com

+31 881 88 66 11

FOLLOW US @SOOFDRINKS @SOOFDRINKS_GLOBAL