

Er bestaat ook een drank die Punsch heet, maar die heeft een andere samenstelling.

PUNCH LINE

— Punch – het recept en de naam – komt oorspronkelijk uit India, waar de Britten het ophaalden (zoals ze wel meer ophaalden in India) en naar Europa brachten. Het Hindi-woord komt overigens weer van het Perzische *panj*, dat ‘vijf’

betekent en verwijst naar het oorspronkelijke aantal ingrediënten: alcohol, suiker, citroen, water en thee of kruiden.

Na de Britse strapatsen in het Caraïbisch gebied in de 18de eeuw werd Jamaicaanse rum gebombardeerd

tot het favoriete type alcohol. Door een feilloze combinatie van drinkbaarheid en alcoholpercentage leukt de Rum Punch sindsdien menig kerstfeest, bedrijfsborrel en familiefeest op. Vandaar het Engelse spreekwoord: *As pleased as punch*.

Rum Punch

Prik kruidnageltjes in de partjes van zes sinaasappels en bak deze in een koekenpan tot ze zacht zijn. Leg ze in een vuurvaste punch bowl en voeg hier een liter jonge rum en een half kopje fijne suiker aan toe. Steek de rum aan. Doe er na een paar minuten een halve liter cider bij, waardoor de vlammen blussen. Voeg kaneel en nootmuskaat toe en houd het mengsel warm tot het moment van consumptie.



Nº:

07

foto: Erik Kuipers

FIJNE VARIANT

Duchess Punch bevat je favoriete cognac, rode wijn en vers citroensap, gemengd met zwarte thee, rozenblaadjes, stukjes amandel en lavendeltakjes.



GEZELSCHAPSDAME

Bij bar-restaurant The Duchess in Amsterdam zijn desserts te combineren met een cocktail, gemaakt achter een monolithische marmeren bar die doet denken aan de

hoogtijdagen van het cocktail-tijdperk. The Duchess is op haar allerbest vlak ná het eten en vlak vóór het uitgaan. Spuistraat 172, Amsterdam >> the-duchess.com