



Huisgemaakte limonade

Dorstlessende limonade van vers geperste citroenen met een vleugje munt. Niets verfrissender op een warme dag.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	6	Drank

Ingrediënten

5 citroenen
120 gr suiker
1 l koud water
enkele takjes verse munt
ijsblokjes

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst een suikersiroop: verwarm 200 ml water met de 120 gr suiker op een matig vuur en roer tot de suiker volledig is opgelost. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen.
- 2.** Pers de citroenen uit en zeef het sap door een fijne zeef.
- 3.** Meng het citroensap met de afgekoelde suikersiroop en het overige koude water (800 ml) in een grote kan.
- 4.** Kneus de takjes munt lichtjes tussen je vingers zodat de etherische oliën vrijkomen, en voeg ze toe aan de kan. Roer goed.
- 5.** Serveer ijskoud met ruim ijsblokjes en eventueel enkele schijfjes citroen als garnering.

Tip

Proef de limonade voor het serveren en pas de zoetheid aan door extra suikersiroop toe te voegen, of verdun met meer koud water als de smaak te sterk is.

Lekker met

Lekker bij een zomerse snack op het terras, zoals een stuk taart of koekjes.