



Citronade



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

15 citroenen
300 gram griessuiker
125 ml natuurlijk mineraalwater (plat)
1 l natuurlijk mineraalwater (bruis)
citroenmelisse
ijsblokjes

Bereidingswijze

- 1.** Schil de citroenen en snij in stukjes.
- 2.** Breng het mineraalwater aan de kook.
- 3.** Doe de citroenen in een grote (niet metalen) kom en voeg het kokende water toe.
- 4.** Voeg de suiker toe en roer tot deze opgelost is.
- 5.** Druk de citroenen goed uit. Gebruik hiervoor een pureestamper.
- 6.** Duw het sap door een zeef.
- 7.** Laat afkoelen.
- 8.** Doe wat van de siroop in glazen en leng aan met bruiswater.
- 9.** Werk af met ijsblokjes, een stukje citroen en verse citroenmelisse.