



Citroenlimonade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 citroenen (gehalveerd)
1 stengel citroengras (in stukken gesneden)
250 gram rietsuiker
350 ml water
50 ml citroensiroop (zelfgemaakt)
25 centiliter bruiswater
verse munt

Bereidingswijze

- 1.** Doe de citroenen, de stukken citroengras, de rietsuiker en het water in een kookpot. Zet op het vuur en laat zachtjes pruttelen tot de suiker lichtbruin kleurt. Laat afkoelen.
- 2.** Haal de stukken fruit eruit en giet de siroop door een zeef.
- 3.** Doe 50 ml van deze citroensiroop in een glas en vul aan met spuitwater.
- 4.** Vul een ijsblokjesvorm met water en leg op elk blokje een blaadje munt.
- 5.** Doe enkele ijsblokjes bij de citroenlimonade.