

KEUKENBOEREN



Zelf limonade maken van fruit

Verse limonade (om meteen op te drinken)

Nodig:

- 500 ml koud water (of ijsklontjes)
- 500 gram fruit (vers of uit de vriezer)
- sap van een halve citroen
- 1 theelepel ahornsiroop (of honing)

Verder nodig: een blender, een zeef

Zo maak je het:

Pers de citroen uit. Doe het water (of ijsklontjes) in de blender, samen met de citroensap en honing/ahornsiroop. Blenderen totdat het glad is. Als je fruit met pitjes hebt (zoals frambozen) giet het mengsel dan even door een zeef. Daarna in een fles. De overblijvende restjes gooi je weg.

Houdbare limonadesiroop

Nodig:

- 500 gram fruit
- 250 milliliter water
- 200 gram suiker
- 250 milliliter citroensap (ca 5 citroenen)

Extra nodig: Zeef en gesteriliseerde fles of pot

Zo maak je het:

Breng het water met suiker aan de kook. Laat het op zacht vuur 10 minuten inkoken en daarna afkoelen. Pers in de tussentijd citroenen uit.

Het fruit zacht koken met de citroensap. Niet te lang, maar tot dat het fruit zacht genoeg is om door een zeef te drukken.

Wrijf het fruit met de achterkant van een lepel door de zeef. Wat er over blijft kan weg.

Meng de fruitpuree met het suikerwater en giet het in de gesteriliseerde fles of pot. Sluit af met de deksel. Bewaar de limonade in de koelkast.