



## Huisgemaakte limonade

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>5'</b>	<b>6</b>	<b>Drank</b>

### 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.