



Verse aardbeienlimonade

Roze limonade van gepureerde aardbeien en citroen. Zomers, fruitig en beeldschoon in het glas.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	6	Drank

Ingrediënten

300 gr verse aardbeien
4 citroenen
120 gr suiker
200 ml water (voor de siroop)
800 ml koud water
verse muntblaadjes
ijsblokjes

Bereidingswijze

- 1.** Maak een suikersiroop door de suiker met 200 ml water in een kleine steelpan op middelhoog vuur te verwarmen. Roer tot de suiker volledig opgelost is. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen.
- 2.** Spoei de aardbeien af, verwijder de kroontjes en doe ze in een blender. Pureer tot een gladde massa. Zeef de puree eventueel door een fijnmazige zeef om de pitjes te verwijderen.
- 3.** Pers de vier citroenen uit en meng het citroensap met de aardbeienpuree en de afgekoelde suikersiroop in een grote kan.
- 4.** Voeg de 800 ml koud water toe en roer alles goed door.
- 5.** Proef en voeg naar smaak extra citroensap of suikersiroop toe.
- 6.** Serveer ijskoud in hoge glazen met veel ijsblokjes, enkele verse muntblaadjes en desgewenst een schijfje aardbei aan de rand.

Tip

Gebruik goed rijpe, zoete aardbeien voor de mooiste roze kleur en de meeste smaak. Maak de limonade tot een dag op voorhand en bewaar afgedekt in de koelkast. Voeg de ijsblokjes en munt pas toe bij het serveren, anders verdunt de limonade te snel.

Lekker met

Een zomerse barbecue of een picknick.