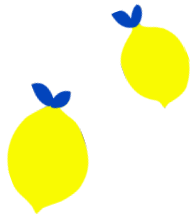


BEREIDING



Limonade met leuke ijsblokjes



Bereidingstijd: 15 min

Infusietijd: 1 uur

Maak de ijsblokjes de dag
voordien

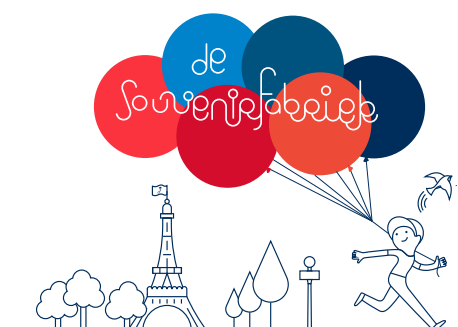
INGREDIËNTEN

- het sap van
3 biologische citroenen
- 1 biologische citroen
- 70 g suiker
- 25 cl kokend water
- 65 cl koud water
- munt

Maak de ijsblokjes de dag voordien:

Neem een ijsblokjesvorm. Leg in de aparte vormpjes afwisselend een blaadje munt, een gekleurde jelly of zure gum, een framboos of een bosbes (in elk vormpje moet één snoepje, blaadje munt of stukje fruit liggen).

Vul met water en zet een nacht in de diepvriezer.



Maak op de dag zelf de limonade:

Was de citroen en snijd vervolgens in niet te dunne partjes. Leg de partjes in een karaf en voeg 70 g suiker en 25 cl kokend water toe. Laat ongeveer één uur trekken.

Voeg vervolgens het sap van de drie citroenen en het koud water toe. Meng en filter.

Voeg de munt en volledige citroenschijfjes toe.

Denk af en zet minimaal 30 minuten voor het opdienen in de koelkast. Voeg bij het opdienen enkele ijsblokjes toe!

Heerlijk dorstlessend en superleuk!

