



Dranken

Lavendel limonade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

5 citroenen
1 citroen (in schijfjes)
500 milliliters water
4 takjes lavendels

Voor de lavendelsiroop

250 milliliters water
50 gram fijne suiker
30 milliliters honing
1 eetlepel lavendel (gedroogde)

Bereidingswijze

Breng voor de siroop het water en de suiker aan de kook. Laat de suiker al roerend langzaam oplossen. Zet het vuur uit en voeg de honing en de gedroogde lavendel toe. Laat het mengsel, met deksel, 15 minuten trekken. Giet door een zeef. Roer er het citroensap en het water bij en zet in de koelkast om volledig af te koelen.

Vul de glazen met ijs en giet er de limonade in. Werk af met een schijfje citroen en een takje lavendel.

