



Dranken

Blauwe bessen-citroenlimonade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram suiker (fijne)
240 milliliter water
200 gram blauwe bessen
180 milliliter citroensap
1 liter bruiswater (ijskoud)

Bereidingswijze

Breng de fijne suiker en het water op een zacht vuurtje aan de kook. Laat 5 minuten sudderen tot de suiker is opgelost. Doe er de bessen bij en breng opnieuw aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes koken.

Giet het sap door een fijne zeef en laat volledig afkoelen. Giet er vervolgens het bruiswater en citroensap aan toe. Werk af met wat bessen, schijfjes citroen en tijm.

Keukenbenodigdheden

Zeef

