



Basisrecept siroop



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram suiker

1 l water

Bereidingswijze

- 1.** Schep 100 g suiker in een steelpannetje voeg net zoveel water toe tot alle suiker onder staat. Verwarm en roer tot alle suiker is opgelost en je een vloeibare siroop hebt. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen.
- 2.** Klassieke limonade -
Pers 3 citroenen uit en giet door een zeef.
Meng met het basisrecept siroop en 1 liter bruiswater.
- 3.** Kruidige limonade -
Doe 5 takjes rozemarijn in een karaf. Kneus met een houten lepel. Giet hierover het sap van 1 limoen.
Leng aan met een liter “klassieke limonade”. Serveer met veel ijsblokjes.
- 4.** Limonade met basilicum -
Maak het basisrecept siroop, haal van het vuur en voeg een handvol basilicumblaadjes toe. Laat afkoelen en giet door een zeef.
Giet in elk glas 3 theelepels siroop en leng aan met “klassieke limonade”.
Serveer met veel ijsblokjes.
- 5.** Limonade exotique -
Meng het basisrecept siroop met het sap van 1 geperste ananas. Leng aan met 2 blikjes ginger ale.
Werk af met schijfjes limoen, een takje munt en veel ijsblokjes.



- 6.** **Aardbeienlimonade met tijm -**
Bereid het basisrecept siroop en voeg 5 takjes verse tijm toe. Laat volledig afkoelen en verwijder dan de tijm.
Leng aan met 250 g fijngesneden aardbeien, het sap van 5 citroenen. Laat 30 minuten trekken in de koelkast en giet dan door een zeefje.
Leng aan met spuitwater en serveer met extra plakjes aardbei en veel ijsblokjes.
- 7.** **Bosbessenlimonade -**
Pureer 250 g bosbessen (eventueel uit de diepvries) met 3 dl “klassieke limonade”, een paar takjes munt en 50 g bloedsuiker. Serveer met veel ijsblokjes.
- 8.** **Gemberlimonade -**
Bereid het basisrecept siroop en voeg een geschild en fijngesneden stuk gember (2 cm) toe. Laat volledig afkoelen en giet door een zeefje. Voeg het sap van 3 limoenen toe en leng aan met bruiswater.