



ZELFGEMAAKT

LIMONADES

VERFRISSEND EN FRUITIG

⇒ ETHELKA DEXTERS

Vanaf nu maken we onze limonades toch gewoon zelf. Niets zo fijn als op een warme zomerdag verfrissing vinden in deze heerlijke drankjes. Het is ook echt niet moeilijk.

De basis van een limonade is een siroop. Vervolgens wordt voor een limonade een zuurtje toegevoegd. Dit kan citroensap, limoensap, pompelmoessap, sinaas-appelsap, ... zijn, maar ook bijvoorbeeld een zuurtje op basis van rabarber of cranberries.

Die siroop wordt vervolgens aangelengd met water, vaak spuitwater of sodastream.

Maak een grote hoeveelheid siroop met een zuurtje en bewaar die in de koelkast of diepvries. Zo kun je telkens opnieuw limonade maken.

Onmisbaar bij limonade zijn ijsblokjes. Een limonade is het lekkerst als hij ijskoud gedronken wordt. Maar denk eraan, ijsblokjes lengen ook weer de limonade aan.

VOOR DE SIROOP

Wat heb je nodig?

200 g suiker • 200 g water

Zo maak je het

Doe water en suiker in een kookpot.

Zet op een matig vuurtje en breng aan de kook.

Laat sudderen tot de suiker opgelost is.

Haal van het vuur.

Dit is het basisrecept voor een suikersiroop.

VOOR DE LIMONADE

Wat heb je nodig?

siroop van 200 g suiker en 200 g water • 4 citroenen (schil en sap)

Zo maak je het

Voeg 850 ml mineraalwater of spuitwater toe aan de siroop.

Pers de citroenen en houd het sap apart. Houd de schil apart.

Maak een siroop van het water, de suiker en facultatief citroenschillen. Laat kort koken en daarna afkoelen.

Giet de siroop door een zeef en meng het met het citroensap.

Voeg daarna 850 ml koud (spuit)water toe.

De limonade is nu klaar. Bewaar in een afgesloten fles in de koelkast.

TIP:

- Uiteraard kun je spelen met de hoeveelheid suiker. Hoe meer suiker, hoe zoeter. Je kunt de hoeveelheid suiker ook verminderen door iets meer spuitwater toe te voegen aan de limonade zelf. Je kunt de suiker ook vervangen door honing: voeg op 1 liter water 200 g honing toe.
- Andere zoetstoffen, zoals stevia, kunnen ook. Afhankelijk of je stevia poeder of stevia korrels gebruikt, moet je het oplossen in warm water. Begin met 1 koffielepel op 2 dl water en voeg water toe indien te zoet.

SMAAKSTOFFEN

FRUIT

Pureer fruit naar keuze met de siroop en het zuurtje in een blender of met de staafmixer. Zeef de fruitsiroop en giet in een kan of fles. Voeg ijskoud (spuit)water toe. De hoeveelheid fruit hangt af van wat je zelf lekker vindt. De hoeveelheid water is afhankelijk van het soort fruit en de rijpheid van het fruit.

Geschikt fruit voor limonade: aardbei, ananas, mango, framboos, kersen, citroen, perzik, nectarine, rode bessen, meloen

De scherpe smaak van rode bessen of limoen is natuurlijk heel anders dan de vlakke smaak van een mango of een meloen. Deze smaak kun je niet alleen bijsturen door er meer of minder basissiroop in te doen maar ook door de frisheid naar boven te halen met extra citroen- of limoensap.

KRUIDEN

Kruiden worden meestal meegekookt in de suikersiroop. Haal van het vuur en laat gewoon even trekken. Maar ook niet al te lang, sommige kruiden worden bitter. Zeef de siroop. Je kunt ook de schilletjes van citrusfruit even laten meekoken.

ENKELE RECEPTEN

CITROEN-LAVENDELLIMONADE

Wat heb je nodig?

500 g suiker • 500 ml water • 40 g gedroogde lavendel • sap van 8 citroenen • ijsblokjes • lavendelbloempjes • enkele schijfjes citroen

Zo maak je het

Laat gedroogde lavendel meekoken in de siroop. Laat 10 minuten staan, zeef en laat afkoelen. Vul aan met citroensap en eventueel wat spuitwater (niet verplicht). Afwerken met lavendelbloempjes en citroenschijfjes.

CITROENLIMONADE MET KOMKOMMER EN TIJM

Wat heb je nodig?

500 g suiker • 500 ml water • 1 handvol takjes tijm • sap van 10 citroenen • ijsblokjes • extra takjes tijm • enkele schijfjes komkommer • 1,5 l (spuit)water

Zo maak je het

Maak een siroop van water, suiker en tijmtakjes. Laat volledig afkoelen en zeef. Vul aan met citroensap en (spuit)water. Werk af met schijfjes komkommer, ijsblokjes en een takje tijm.

CITROENLIMONADE MET HONING EN GEMBER

Wat heb je nodig?

100 g honing • 5 cm gember • sap van 10 citroenen • 400 ml water (voor de siroop) • 1,2 l (spuit)water • extra gember en citroen voor de afwerking

Zo maak je het

Maak een siroop van honing, gemberschijfjes en water. Laat staan en volledig afkoelen. Zeef. Vul aan met citroensap en (spuit)water. Werk af met schijfjes gember, ijsblokjes en een schijfje citroen.

LIMOENLIMONADE MET MUNT

Wat heb je nodig?

200 ml water • 4 tot 5 eetlepels honing of agavesiroop of suiker • 125 ml limoensap • enkele blaadjes munt

Zo maak je het

Maak een siroop van water met honing of agavesiroop of suiker. Laat afkoelen en meng met limoensap en enkele blaadjes munt. Schenk in glazen, vul aan met ijsblokjes.

LIMOENLIMONADE MET PERZIK

Wat heb je nodig?

1 l water • 4 perziken (grotgehakt) • 150 g suiker • sap van 6 citroen • enkele schijfjes perzik • ijsblokjes

Zo maak je het

Breng water, suiker en perzik aan de kook, laat 5 minuten sudderen. Blend fijn. Laat de stoom ontsnappen en blend nog eens. Laat volledig afkoelen in de frigo. Meng met het citroensap. Serveer met ijsblokjes en een schijfje citroen.

LIMOENLIMONADE MET BLAUWE BESJES EN LAVENDEL

Wat heb je nodig?

200 g suiker • 200 ml water • 1 eetlepel gedroogde lavendel • 200 g blauwe bessen • 200 ml limoensap • 1,5 l (spuit)water, enkele schijfjes citroen • lavendelbloempjes en extra blauwe besjes

Zo maak je het

Breng suiker, water, lavendel en blauwe bessen aan de kook tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen. Zeef. Leng aan met (spuit)water en limoensap. Werk af met ijsblokjes, blauwe besjes en lavendelbloempjes.