



Gember-citroen limonadesiroop

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 3 citroenen
- 6 sinaasappels (200 milliliter sap)
- 150 gram kokosbloesemsuiker
- 50 gram verse gember

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Gember-citroen limonadesiroop

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Schil de citroenen en de sinaasappels en bewaar de schillen goed. Pers vervolgens de citroenen uit tot je 100 milliliter sap hebt en de sinaasappels tot je 200 milliliter sap hebt. Doe vervolgens de kokosbloesemsuiker in een pannetje met 200 milliliter water. Zet op middelhoog vuur en roer tot de suiker is opgenomen. Daarna voeg je de schillen van de citroenen en de sinaasappels toe met de gember. Tot slot voeg je ook het citroen- en het sinaasappelsap toe. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken. Laat daarna 30 minuten afkoelen.

Zeef de afgekoelde siroop boven een schone fles en bewaar maximaal 1 week in de koelkast. Je kunt nu van deze heerlijke gezonde limonadesiroop gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL