

“RABARBACONNE”

Dit is een recept voor een heerlijk verfrissende rabarber limonade.



ALCOHOLVRIJ
RECEPT

BENODIGHEDEN:

3 Kopjes “Verhofstede” Appelsap met Rabarber • 2 Kopjes natuurlijke zoetmaker (honingwater, agavesiroop of maisstroop) • 8 Kopjes rabarber, in stukjes • 3 Soeplepels geraspte citroenschil • 1 ½ Kopje gezeefd citroensap • 1 Takje munt voor de afwerking

BEREIDING

Neem een grote sauspan en doe hierin het “Verhofstede” Appelsap met Rabarber, de stukjes rabarber en de geraspte citroenschil. Breng aan de kook. Verminder de warmte tot medium-laag. Laat sudderen gedurende 10 minuten tot de rabarber zacht is. Neem van het vuur en roer de natuurlijke zoetmaker en het gezeefde citroensap erdoor. Giet alles door een fijne zeef en laat afkoelen.

Wanneer je deze gaat serveren, mix dan 1 deel bruiswater (8 cl) op 1 deel rabarberlimonadesiroop (8 cl). Serveer in het glas (eventueel met ijsblokjes) en werk af met een takje munt.

Weetje: Je kan deze invriezen om hem de hele zomer te gebruiken...