

“MARCELLEKE”

Marcel is onze imker. Wanneer je eens zin hebt om langs te komen, neemt hij je graag mee in een boeiend verhaal van bloemetjes en bijtjes (ook voor de ouders). Je krijgt een rondleiding in de boomgaard en in de productie van de fruitsappen.



BENODIGHEDEN

10 cl “Verhofstede” Appelsap met Aardbeien • 0,5 cl “Verhofstede” Rode Bietensap met Appel • 2 Verse aardbeien • 1 Takje verse munt • 2 cl Natuurlijke zoetmaker (honingwater*, agavesiroop of maisstroop • Ijsblokjes (indien gewenst) • Bruiswater

BEREIDING

(Marcel legt het even voor je uit) Leg een verse aardbei in het glas en plet deze met een vork. Hierover giet je 2 cl honingwater*, “Verhofstede” Rode Bietensap en het “Verhofstede” Appelsap met Aardbeien. Roer even met een lepel en vul eventueel op met ijsblokjes. Giet nu voorzichtig 2 cl bruiswater hierover en werk af met een aardbei en een takje munt.

* HONINGWATER

(Marcel legt het even voor je uit) Verwarm 25 cl water tot tegen het kookpunt. Zet van het vuur en roer 25 cl honing erdoorheen. Laat afkoelen en bewaar in een fles of bokaal met dop.