

Drankjes, Dranken, smoothies en cocktails

Verse limonade

Door [Marc Fosh](#)

Porties:
2-4

Ingrediënten

alle ingrediënten

- 200g suiker
- ½ l water voor de siroop
- ¼ l vers geperst citroensap
- 1 theelepel citroenschors
- 1½ l water

Methode

Vorbereiding:

0

Bereiding:

0

Porties:

2-4

Moelijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 2

1. Voor de siroop: warm het water op laag vuur op, voeg suiker toe en roer tot de suiker volledig is opgelost.
2. Pers de citroenen met de Braun CJ 3000 citruspers uit en stel zelf in hoeveel vruchtvlies u in uw citroensap wilt hebben. De maataanduiding geeft duidelijk aan wanneer u ¼ l verse citroensap heeft.
3. Mix de citroensap met water, de citroenschors, en de afgekoelde siroop in een groot glas.
4. Laat daarna de limonade 2 uur afkoelen in de koelkast voordat u gaat genieten van uw heerlijke verse limonade.

Dit recept werd bereid met behulp van Braun's TributeCollection Citrus Juicer CJ 3000.