

Sinaasappel-citroen limonade / Orange and Lemon Lemonade



Boodschappenlijstje

2-3 sinaasappels

6-8 citroenen

80 gram fijne suiker

500 ml water

optioneel: ijsblokjes

Zo maak je sinaasappel-citroen limonade

Schil de sinaasappels en citroenen met een dunschiller.

Doe de schillen in een kom en voeg de suiker toe.

In een grote kom schud je ze met de suiker om, in een kleine kom roer je.

Dek de kom af en zet hem opzij, op kamertemperatuur.

Laat de kom zo afgedekt ongeveer drie uur staan,

Dan kunnen de schillen hun intense smaak aan de suiker afgeven.

Pers intussen al het fruit en schenk het sap in een kan.

Zet de kan in de ijskast, tot later.

Na drie uur doe je 500ml water in een pan en je voegt de schillen toe.

Breng het water aan de kook, laat de schilletjes 5 minuten trekken.

Giet het water (nu siroop) door een zeef.

Druk de schillen die in de zeef achterblijven goed uit.

Nu heb je een mooi gladde siroop gemaakt.

Giet de siroop in de kan met fruitsap en roer het door elkaar.

Zet de kan terug in de ijskast en laat zo een nachtje staan.

Doe ijsblokjes in de glazen en zet er leuke rietjes in.

Drink je limonade fijn buiten, in het zonnetje of onder een parasol

Sinaasappel-citroen limonade / Orange and Lemon Lemonade



Shopping list

2-3 oranges

6-8 lemons

80 grams of fine sugar

500 ml water

optional: ice cubes

How you make Orange and Lemon Lemonade

Peel the oranges and lemons with a vegetable peeler.

Put the peels in a bowl and add the sugar.

In a large bowl, toss the sugar around; in a small one, stir.

Cover the bowl and set it aside at room temperature.

Leave the bowl covered for about three hours.

Then the peels can release their intense flavor to the sugar.

In the meantime, you squeeze all the fruit and pour the juice into a jug.

Place the jug in the refrigerator until later.

After three hours, put 500ml of water in a pan and add the peels.

Bring the water to a boil, let the peels steep for 5 minutes.

Pour the water (now syrup) through a sieve.

Press the peels remaining in the sieve firmly to release the moist.

You have now made a nice, smooth syrup.

Pour the syrup into the jug with the juice and stir until combined.

Put the jug back in the refrigerator and leave it overnight.

Put ice cubes in the glasses and add fun straws.

Enjoy your lemonade outside, in the sunshine or under a parasol