

Aardbeien- en citroen limonade / Strawberry and lemon lemonade



Boodschappenlijst

175 gram fijne suiker

400 gram aardbeien, schoon en in vieren

200 ml versgeperst citroensap (about 4-5 lemons)

wat hele aardbeien, om te serveren (optioneel)

ijsblokjes, om te serveren

Zo maak je aardbeienlimonade

Doe de suiker en 1 liter water in een steelpan, verwarm op middelhoog vuur.

Verwarm het al roerend totdat de suiker is opgelost.

Neem de pan van het vuur en laat het mengsel helemaal afkoelen.

Doe de aardbeien in een blender en pureer ze.

Zeef de puree eventueel door een fijnmazige zeef om de pitjes te verwijderen.

Doe de aardbeienpuree in een grote kan met het suikerwater en het citroensap.

Roer alles goed door elkaar.

Schenk de limonade in glazen met ijsblokjes en serveer met hele aardbeien.

Let op!: ook gekoeld is deze limonade maar 1 dag houdbaar!

Aardbeien- en citroen limonade / Strawberry and lemon lemonade



Shopping list

175g sugar

400g strawberries, hulled and quartered,

200ml freshly squeezed lemon juice, (about 4-5 lemons)

whole strawberries to serve (optional)

ice cubes, to serve

How to make Strawberry Lemonade

Tip the sugar and 1litre water into a saucepan over a medium heat.

Heat while stirring, until the sugar has dissolved.

Remove from the heat and leave it to cool completely.

Put the strawberries in a [blender](#) and blitz to a purée.

You can strain it through a fine mesh sieve to remove any seeds, if you prefer.

Tip the strawberry purée into a large jug with the sugar water and lemon juice.
Stir it to combine.

Pour the lemonade into ice filled glasses and serve with whole strawberries.

Please note!: Even chilled this lemonade will only keep for 1 day!