

## Cranberry-Appel limonade / Cranberry-Appel lemonade



### **Boodschappenlijstje**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1 liter biologisch appelsap           | 4 kruidnagels                           |
| 250 ml biologisch cranberry sap       | 3 kaneelstokjes                         |
| 65 gram bruine basterdsuiker          | 200 gram verse cranberries              |
| 1 biologische sinaasappel, alleen sap | 1 biologische sinaasappel, in schijfjes |

### **Zo maak je Cranberry-Appel Cider**

Meng het appelsap, cranberrysap en de bruine suiker in een grote pan.

Voeg de cranberries, sinaasappelschijfjes, kruidnagels en kaneelstokjes aan het mengsel toe.

Breng het aan de kook op middelhoog vuur en zet het vuur dan lager.

Laat het mengsel 20 - 30 minuten onafgedekt zachtjes koken.

Schep de kruidnagels en kaneelstokjes uit de cider en gooi ze weg.

Schenk de cranberry-appel cider warm of koud in de glazen

**Versier de glazen met sinaasappelschijfjes voor je serveert**

## Cranberry-Appel limonade / Cranberry-Appel lemonade



### Shopping list

1 liter organic apple juice  
250ml organic cranberry juice  
65g soft brown sugar  
organic orange, juice only

4 cloves  
3 cinnamon sticks  
200g fresh cranberries  
1 organic orange, sliced

1

### How to Make Cranberry-Apple Cider

Combine the apple cider, cranberry juice, and brown sugar in a large saucepan. Add the cranberries, orange slices, cloves, and cinnamon sticks to the mixture.

Bring to a boil over medium heat, then reduce the heat. Simmer the mixture, uncovered, for 20-30 minutes.

Remove the cloves and cinnamon sticks from the cider and discard. Pour the cranberry-apple cider warm or cold in the glasses

**Decorate the glasses with orange slices before you're serving**