

Citroen ijslollies / Lemon Pop sicles



Boodschappenlijstje

het sap van 5 kleinere of 4 grote biologische citroenen

½ theelepel citroenrasp

85 g honing

350 ml water

Zo maak je 12 citroenijslollies

Doe de honing en 120 ml water in een kleine steelpan.

Verwarm het op middelhoog vuur en laat sudderen tot de honing is opgelost.

Pak een grote maatbeker (makkelijk om te schenken) of een kleine kan.

Meng het honingwater met citroensap, rasp en de rest van het koude water.

Giet het mengsel gelijkmatig in de vormpjes en vzet de ijsstokjes er in.

Zet de ijslollies minstens 4 uur in de vriezer, maar een nachtje is het best

Houd de vormpjes even onder de hete kraan om de ijsjes er makkelijk uit te krijgen!

Citroen ijslollies / Lemon Pop sicles



Shopping list

juice of 5 smaller or 4 large organic lemons

½ teaspoon lemon zest

85g honey

350ml water

How to make 12 lemon pop sicles

Add the honey and 120ml of water to a small saucepan.

Heat it over medium-low heat and let it simmer until the honey has dissolved.

Fetch a large liquid measuring cup (easy for pouring) or a small pitcher.

Mix the honey water with the lemon juice, zest and the remaining cold water.

Pour the mixture evenly into the molds and add the popsicle sticks.

Freeze the pop sicles for at least 4 hours, but overnight is best.

To get the popsicles easily out of the molds you hold the molds under the hot tap for a moment!