

Homemade aardbeienmelk / Homemade Strawberry Milk



Boodschappenlijstje

250 gram bevroren aardbeien

250 gram fijne suiker

½ citroen

500 ml (amandel)melk

Zo maak je eerst aardbeiersiroop en dan aardbeienmelk

Doe de aardbeien in een pan met een dikke bodem, plet ze en breng ze aan de kook.

Laat de aardbeien ongeveer 5 minuten koken terwijl je aldoor blijft roeren.

Doe de suiker en het citroensap erbij en laat het 5 minuten doorkoken terwijl je roert.

Tijdens het koken moet je de siroop een paar keer afschuimen met een schuimspaan.

Laat het mengsel wat afkoelen, blend het in de keukenmachine en giet het door een fijne zeef.

Schenk de aardbeiersiroop in een gesteriliseerd flesje en sluit de het goed af.

Bewaar de aardbeiersiroop op een koele, donkere plek.

Homemade aardbeienmelk / Homemade Strawberry Milk



Shopping list

250g fresh strawberries

250g caster sugar

½ a lemon

500ml (almond milk)

How to make strawberry syrup first and then Strawberry milk

Place the strawberries in a heavy-bottomed pan, crush them and bring to the boil.

Let the strawberries cook for about 5 minutes while continuously stirring.

Add the sugar and lemon juice and let it cook for another 5 minutes, while you keep stirring.

While cooking, skim the foam off the strawberries a few times, using a slotted spoon.

Let the mixture cool slightly, blend it in the food processor and pour it through a fine sieve.

Pour the strawberry syrup into a sterilized bottle and close it tightly.

Store the strawberry syrup in a cool, dark place.