

Magnolia limonadesiroop / Magnolia lemonade Syrup



Boodschappenlijstje

450 gram rietsuiker

800 ml water

1 stengel citroengras, grof gesneden

50 gram gember, gewassen, met schil, in stukken

schil van ½ bio-limoen, in stukken gesneden

handjevol onbespoten magnolia blaadjes

Ook nodig: een gesteriliseerde afsluitbare fles van 1 liter en een kaasdoek

Zo maak je magnolia siroop

Doe het water met de rietsuiker in een pan en voeg het citroengras, de limoen en gember toe. Kook het mengsel 20 minuten, of tot de suiker is opgelost, laat de siroop 15 minuten afkoelen.

Scheur de magnoliablaadjes in stukken en doe de stukjes blad bij de siroop in de pan.

Roer de magnoliablaadjes door de siroop.

Laat de magnolia siroop minstens 12 uur rusten, in de ijskast

Kneus de magnolia blaadjes nu en dan, met een vork.

Leg de kaasdoek in een zeef en giet de siroop er door.

Giet de gezeefde magnolia siroop in de gesteriliseerde, afsluitbare fles.

Schenk een laagje siroop in de glazen en doe er ijsblokjes bij.

Vul het het glas aan met sprankelend water.

Bewaard in de ijskast blijft de Magnolia-siroop ongeveer 3 maanden goed!

Magnolia limonadesiroop / Magnolia lemonade Syrup



Shopping list

450 grams cane sugar

800 ml water

1 stalk of lemongrass, roughly chopped

50 grams ginger, washed, with peel, cut into pieces

peel of ½ an organic lime, cut into pieces

handful of un sprayed magnolia leaves

Also needed: a sterilized 1 liter sealable bottle and a cheese cloth

How to make magnolia syrup

Place the water with demerara sugar in a pan and add the lemongrass, lime and ginger.

Stir and boil the mixture for 20 minutes, or until the sugar has dissolved.

Then let the syrup cool for 15 minutes.

Tear the magnolia leaves into pieces and add the leaf pieces to the syrup in the pan.

Stir the magnolia leaves into the syrup.

Let the magnolia syrup rest for at least 12 hours in the refrigerator

Bruise the magnolia leaves occasionally with a fork.

Place the cheesecloth in a sieve and pour the syrup through it.

Pour the strained magnolia syrup into the sterilized, sealable bottle.

Pour a layer of syrup into the glasses and add ice cubes, fill the glass up with sparkling water.

Stored in the refrigerator, the Magnolia syrup will last for about 3 months!