

Een zomerse aardbeien-mocktail / A summery Strawberry Mocktail



Boodschappenlijstje

200 gram verse aardbeien, schoon zonder kroontjes
sap van een halve limoen
3-4 eetlepels honing (of meer naar smaak)
75 cl Peregrino, Italiaans bruisend water

Garnering

ijsblokjes
50 gram aardbeischijfjes
wat verse muntblaadjes

Zo maak je verse aardbeienlimonade :)

Pureer de aardbeien en mix het limoensap en de honing er door, in de blender.

Schenk het aardbeienmengsel in een grote kan, roer om nog even te mengen.

Schenk de Peregrino ook in de kan en giet door een zeef om aardbeienpitjes te verwijderen.

Proef, maak de mocktail wat zoeter mocht dat nodig zijn en roer het nog een keer door.

Zet de kan met limonade minstens 10 minuten in de ijskast dan kunnen de smaken blenden.

Snij de rest van de aardbeien in schijfjes en doe ze in de kan (optioneel).

Doe ijsblokjes in de glazen en garneer elk glas met een takje munt

Een zomerse aardbeien-mocktail / A summery Strawberry Mocktail



Shopping list

200g fresh strawberries, washed, crowns removed
juice of half a lime
3-4 tablespoons honey (or more to taste)
75 cl Peregrino, Italian sparkly water

Garnish

ice cubes
50g fresh strawberries, sliced
some fresh mint leaves

How to make fresh strawberry lemonade :)

Puree the strawberries and then add the lime juice and honey to the blender.

Pour the strawberry mixture into a large pitcher and stir well to combine the flavours.

Also pour the Peregrino into the pitcher and through a sieve to remove the strawberry pips.

Taste and adjust the sweetness with more honey if needed. and give it another good stir.

Place the pitcher in the fridge for at least 10 minutes to allow the flavours to blend.

Slice the remaining strawberries and add them to the pitcher, if you like (optional).

Place the ice cubes into the glasses, garnish each glass with mint leaves