

Wortel-limonade / Carrot lemonade



De boodschappen

150 gram zomerwortels
sap van 1 sinaasappel
koolzuurhoudend water

sap van 5 citroenen
150 gram rietsuiker
ijsblokjes naar smaak

Zo maak je wortellimonade

Schrap de wortels en rasp ze, doe de geraspte wortel in een kom.

Pers de citroenen en de sinaasappel, voeg het sap aan de wortelrasp toe.

Doe de rietsuiker erbij en roer het door het wortelmengsel.

Blijf even stevig roeren zodat de suiker het sap opneemt.

Zet het wortelmengsel een paar uur in de ijskast.

Roer tussendoor zodat de suiker helemaal oplost in het sap.

Zeef de geraspte wortel uit de siroop en schenk 25-50 ml siroop in de glazen.

Vul aan met 200 ml bubbeltjeswater en doe er ijsblokjes naar smaak in.

Nu gaan we er lekker mee naar buiten, in het zonnetje zitten!

Wortel-limonade / Carrot lemonade



Shopping list

150g summer carrots
juice of 1 orange
sparkling water

juice of 5 lemons
150g cane sugar
ice cubes

How to make carrot lemonade

Scrape the carrots then grate them, place the grated carrots in a bowl.

Squeeze the lemons and the orange then add the juice to the carrots too.

Add the cane sugar, stir it into the carrot mixture, stir firmly so the sugar can absorb the juices.

Place the carrot mixture in the fridge for a few hours.

Stir now and then so the sugar dissolves completely in the juice.

Sieve the grated carrot from the syrup then pour 25-50ml of syrup into the glasses.

Top with 200 ml of sparkling water and add ice cubes to taste.

Now we go outside and drink it in the sunshine!