

## Homemade roze limonade / Homemade Pink lemonade



### Boodschappenlijstje

#### Voor de limonade

½ limoen, alleen sap  
1½ bio citroenen, alleen sap  
3 eetlepels frambozensiroop  
100 gram fijne suiker  
½ liter (bruisend mineraal) water  
ijsblokjes en schijfjes limoen, van de overgebleven ½ limoen

#### Voor de frambozensiroop

250 gram bevroren frambozen  
100 gram fijne suiker  
½ citroen

### Zo maak je frambozensiroop

Doe de frambozen in een pan met 2 eetlepels water.  
Breng het aan de kook op een middelhoog vuur, af en toe roerend.  
De bessen beginnen dan zacht te worden en hun sap vrij te geven.  
Laat ze zachtjes 5 minuten koken of totdat de bessen volledig afgebroken zijn.

Zeef de bessen door een fijne zeef of kaasdoek, opgehangen boven een kom.  
Laat ze een paar uur rusten om al het sap eruit te krijgen.  
Druk de bessen uit met de achterkant van een lepel voor de laatste druppels.

Doe het frambozensap in een steelpan met citroensap en de fijne suiker.  
Laat het zachtjes koken op middelhoog vuur en roer tot de suiker opgelost is.  
Giet de siroop in een schone jampot en zet het opzij, om af te koelen.  
Je kunt de siroop max 2 weken in de ijskast bewaren.

### Om de limonade te maken

Meng citroen- en limoensap met de frambozensiroop en suiker in een kan.  
Roer tot de suiker is opgelost en voeg het (bruisende mineraal) water toe.

### Doe er lekker veel ijs bij

## Homemade roze limonade / Homemade Pink lemonade



### Shopping list

#### For the lemonade

½ lime, juice only

1½ organic lemons, juice only

100g caster sugar

½ liter (sparkling mineral) water

ice cubes, to taste and slices of the remaining ½ lime

#### For the raspberry syrup

250g frozen raspberries

100g caster sugar

½ lemon, juice only

### To make raspberry syrup

Put the raspberries in a saucepan with 2 tablespoons water.

Bring to a simmer over a medium heat, stirring occasionally.

The berries begin to soften and release their juices.

Gently cook for 5 minutes, or until the berries have completely broken down.

Strain the berries through a fine sieve or cheesecloth, suspended over a bowl.

Let rest for a couple of hours to extract all the lovely juices.

Give the berries a squeeze with the back of a spoon to get the last few drops.

Add the raspberry juice to a saucepan with the lemon juice and caster sugar.

Cook gently over a medium heat, stirring until the sugar is dissolved.

Pour into a clean jam jar and set aside to cool.

Store in the fridge for up to 2 weeks.

### To make the lemonade,

Mix lemon and lime juice, raspberry syrup and caster sugar in a jug.

Stir to dissolve the sugar and add the (sparkling mineral) water.

**Serve with plenty of ice cubes**