

Citroenlimonadesiroop

Met warm zomerweer heb je waarschijnlijk geen zin om de oven aan te zetten om te bakken. Wel heb je dan vaak zin in een verfrissende dorstlesser. Citroenlimonade vind ik altijd een fijn drankje als de zomer om de hoek komt kijken. Natuurlijk is citroenlimonadesiroop prima verkrijgbaar in de supermarkt, maar het is zoveel leuker en lekkerder om het zelf te maken! En nog kinderlijk eenvoudig ook, dus waar wacht je nog op?



Ingrediënten:

- 100% citroensap
- 73% kristalsuiker

Ik beschrijf in dit recept de ingrediënten met percentages omdat niet elke citroen even veel sap bevat en je op deze manier heel gemakkelijk een recept groot of klein kan maken. Ik gebruikte 7 citroenen waar ik 270 gram sap uit haalde. Ik voegde 197 gram suiker toe.

Werkwijze:

- Leg de citroenen een tijdje in warm water, ze laten dan meer sap los bij het uitpersen.
- Pers de citroenen uit en zeef het sap boven een pan.
- Weeg al het sap en voeg van dit gewicht 73% aan grammen suiker toe.
- Breng het geheel aan de kook, wacht tot de suiker geheel opgelost is en laat dit mengsel een aantal minuten zachtjes pruttelen tot de siroop op een koude lepel zichtbaar iets stroperig wordt.
- Giet het geheel over in een gepasteuriseerde glazen fles.
- Sluit af en bewaar (na het afkoelen) in de koelkast.
- Leng naar behoefte aan met gekoeld water en geniet van de zomer!

Bron: eigen recept