



## Huisgemaakte limonade

*Dorstlessende limonade van vers geperste citroen met een vleugje munt. Niets verfrissender op een warme dag.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>5'</b>	<b>6</b>	<b>Drank</b>

### Ingrediënten

5 citroenen  
120 gr suiker  
1 l koud water  
verse munt  
ijsblokjes

### Bereidingswijze

1. Maak eerst een suikersiroop: verwarm 200 ml water met de suiker tot ze volledig opgelost is en laat afkoelen.
2. Pers de citroenen uit en zeef het sap.
3. Meng het citroensap met de afgekoelde siroop en het overige koude water in een grote kan.
4. Voeg enkele takjes munt toe en roer goed.
5. Serveer ijskoud met ruim ijsblokjes en eventueel enkele schijfjes citroen.

**Tip**

Kneus de munt lichtjes voor je ze toevoegt zodat de olie vrijkomt.

**Lekker met**

Een zonnig terras

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)