

Ijsthee limonadesiroop maken!

Altijd lekker. Lekker snel klaar ook.

In een handomdraai maak je een fris glas ijsthee.

Vandaag gebruikten we Verdiende Rust.

Heerlijk fris met verse limoen.

Een andere melange kan natuurlijk ook!

Bekijk dan of de gember erbij past.

Anders laat je die weg.

Voor 1 liter siroop:

1,1 liter water

400 gram ruwe rietsuiker

10 gram verse gember

8 gram Verdiende Rust

6 eetlepels citroen/limoensap

Nodig:

Steelpan

Trechter+ passend zeefje

Kruidenbal

Geschikte flesjes of potten.

- Breng het water aan de kook.

- Laat de thee (in kruidenbal) en de gember 10 minuten trekken in NET NIET kokend water.

- Voeg daarna de suiker toe en los die op.

- Laat nog 10 minuten langer trekken.

- Zet de hittebron uit.

- Verwijder de gember en thee

- Voeg het citroensap toe (smaak én houdbaarheid!).

Méér citroen/limoensap toevoegen als jij dat lekker vindt mag ook.

- Giet de siroop in (voor wekken) geschikte én goed gereinigde flessen of potten en sluit ze meteen af. Zet ze ondersteboven en laat ze afkoelen.

Deze siroop kun je zeker 6 maanden bewaren.

Voor 1 glas ijsthee gebruik je 15 ml/1 eetlepel siroop.

De gember snoep je gewoon mee op of snij die in plakjes en bewaar in de vriezer. Gebruik de plakjes om je ijsthee mee te pimpen of zet er een warme thee van.

1 liter siroop is goed voor 66 glazen ijsthee!

Andere lekkere combi`s:

Verdiende Rust + (biologische) sinaasappelschil. Voeg deze de laatste 5 minuten pas toe.

Zomers Zoet + kersen of verse vlierbloesem.

Gulle Dorstlessen + Gember

Gulle Dorstlessen + (biologische) citroen/limoenschil. Voeg deze de laatste 5 minuten pas toe.

Zwoele Avond of Spicy Chai + kaneelstokje en/of hele steranijs en/of hele kruidnagel

Kampvuur + gember

Vroeg Op + (biologische) sinaasappelschil en/of cranberries. Voeg deze de laatste 5 minuten pas toe.

Frisse Bries + extra verse munt. Voeg deze de laatste 5 minuten pas toe.

Zoete Appel + gember en/of kaneelstokje en/of hele jeneverbes en/of hele kruidnagels.

Cote `d Azur + (biologische) limoenschil. Voeg deze de laatste 5 minuten pas toe.

Cottage Garden + appelpartjes van Cox Orange of Jonagold. Of verse (biologische) rozenblaadjes.

Coolle Cassis + verse munt en/of citroenverbena. Voeg deze de laatste 5 minuten pas toe.