

Vlierbloesemlimonade

Seizoen: zomer

Dit heb je nodig

Wil je meer dan 3 liter limonade? Verdubbel dan de hoeveelheden.

- 1 grote kom
- 3 liter water
- 20 mooie vlierbloesemschermen
- 1 citroen om te persen
- 2 bio citroenen in stukjes gesneden
- Suiker: 5 eetlepels suiker



Figuur 1 bron: aanjeanneskeukentafel.blogspot.com

Zo ga je te werk

- Pluk 20 mooie vlierbloesemschermen.

Let op: Indien er beestjes opzitten, pluk deze er dan af, maar spoel de schermen liefst niet met water, dan verlies je het aromatische stuifmeel! Probeer dus ook geen bloesems te trekken als het regent.

Let erop dat de bloesems nog mooi bloeien en al open staan. Eind mei is de beste periode hiervoor.

- Snij 2 citroenen in schijfjes en doe ze in een kom.
- Voeg het sap van de derde citroen toe.
- Voeg nu ook de suiker en het water toe. Goed mengen.
- Snijd de steeltjes van de vlierbloesemschermen en dompel ze onder in het water. Nog een laatste keer goed mengen.
- Afdekken met een schaal en 1 nachtje laten trekken.
- De limonade is klaar.

Wil je ze graag extra feestelijk serveren? Dan kan je er eventueel een bloemenijsblokje, een schijfje citroen en zelfs enkele vlierbloemetjes aan toevoegen. Geniet ervan!