



# Recept

## Paardenbloem Limonade



- 6 handen vol paardenbloemen
- 1 kg suiker
- 1 liter water
- 1/2 citroen

## 'Heerlijk verfrissend'

Pluk enkel de bloem en spoel deze goed af met water.

Snijd de citroen in schijven en doe deze samen met alle andere ingrediënten in een pan.

Breng het geheel aan de kook tot de suiker is opgelost. Haal vervolgens de pan van het vuur en laat 24 uur trekken.

Giet het mengsel door een zeef met daarin een theedoek en wring de deze goed uit.

Genieten maar!



# Recept

## Paardenbloem Limonade



- 5 handen vol paardenbloemen
- 1/2 kg suiker
- 1 liter water
- 1 sinaasappel

## 'Honingachtig lekker'

Pluk enkel de bloem en spoel deze goed af met water.

Snijd de sinaasappel in schijven en doe deze samen met alle andere ingrediënten in een pan.

Breng het geheel aan de kook tot de suiker is opgelost. Haal vervolgens de pan van het vuur en laat 24 uur trekken.

Giet het mengsel door een zeef met daarin een theedoek en wring de deze goed uit.

Genieten maar!



# Recept

## Paardenbloem Limonade



- 6 handen vol paardenbloemen
- 1 kg suiker
- 1 liter water
- 7 plakjes gember

## 'Verassend succesvol'

Pluk enkel de bloem en spoel deze goed af met water.

Snijd de gember in plakjes en doe deze samen met alle andere ingrediënten in een pan.

Breng het geheel aan de kook tot de suiker is opgelost. Haal vervolgens de pan van het vuur en laat 24 uur trekken.

Giet het mengsel door een zeef met daarin een theedoek en wring de deze goed uit.

Genieten maar!