

Hier is een recept voor zelfgemaakte kiwi-siroop die je kunt gebruiken voor limonade:

Ingrediënten:

5 rijpe kiwi's

200 g suiker

200 ml water

Sap van een halve citroen

Bereiding:

Kiwi's voorbereiden:

Schil de kiwi's en snijd ze in kleine stukjes.



Koken:

Doe de kiwi's samen met het water en de suiker in een pan. Breng dit aan de kook op middelhoog vuur terwijl je regelmatig roert.

Suddereren:

Laat het mengsel zachtjes sudderen gedurende 10-15 minuten, totdat de kiwi's zacht zijn en de suiker volledig is opgelost.

Pureren:

Haal de pan van het vuur en gebruik een staafmixer om het mengsel tot een gladde siroop te pureren. Als je geen stukjes wilt, kun je de siroop door een fijne zeef gieten.

Citroensap toevoegen:

Voeg het citroensap toe aan de siroop. Dit zorgt voor een frissere smaak en helpt de siroop langer te bewaren.

Afkoelen:

Laat de siroop afkoelen tot kamertemperatuur en giet het in een steriele fles of pot.

Gebruik:

Meng 1 deel kiwi-siroop met 6-8 delen koud water of bruisend water, naar smaak.

Voeg eventueel ijsblokjes en een schijfje kiwi toe voor een feestelijke touch.

Bewaren:

De siroop is ongeveer 1-2 weken houdbaar in de koelkast. Veel plezier met je limonade! 🍷