

Lemonade

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: 15 min. + tid til nedkøling

3 citroner

50 g ingefær

2 stængler citrongræs

200 g sukker

1 bundt mynte

1. Skyl ingefær, citrongræs og citroner.
2. Snit ingefær og citrongræs i tynde skiver, og kom dem i en kasserolle.
3. Riv citronskallen af to citroner på et fint rivejern.
Brug kun den gule del af skallen, den hvide del er meget bitter.
4. Kom citronskal, sukker og 3-4 dl vand i kasserollen. Kog op, og lad siruppen simre i ca. 5 min.
5. Sluk for blusset, og lad siruppen køle af, evt. i køleskabet (lad ingefær osv. blive i lagen, så den trækker smag).
6. Pres saften af de to citroner uden skal, og rør citronsaften i siruppen, når siruppen er helt afkølet – hold evt. lidt af citronsaften tilbage, så du selv kan justere smagen.
7. Sigt lemonaden, og sæt den på køl til den skal bruges.
8. Skyl imens mynten, og skær den sidste citron i skiver.

Servering

Hæld lemonaden i en kande, og tilsæt mynte, citronskiver og isterninger. Fortynd limonaden med koldt vand eller dansk vand, til du synes, smagen er passende.