Jordbærlimonade



Ingredienser

♥ 1,5 dl vann
♥ 1,5 dl sukker
♥ 500 g jordbær (se tips)
♥ 1,5 dl presset saft fra sitroner (se tips)
♥ 5 dl kaldt vann (med eller uten kullsyre, se tips)

Servering:
♥ 1 sitron i skiver
♥ masse isbiter

Fremgangsmåte

Ha vann og sukker i en kjele. Gi det et oppkok slik at sukkeret løser seg opp.

Mos jordbærene med en stavmikser. Press saften ut av sitronene.

Bland jordbærmosen og sitronsaften med sukkerlaken.

Press blandingen gjennom en sikt slik at du fjerner jordbærfrø og fruktkjøtt (se tips).

Helles på en kanne og blandes ut med vann (se tips).

Server med isbiter og sitronskiver.

Tips

♥ Resultatet blir best med søte, friske jordbær, men du kan også bruke frosne jordbær. I så fall tiner du dem og varmer dem sammen med sukkerlaken. Avkjøl, mos med stavmikser og bland med sitronsaft.

♥ For å få 1,5 dl presset sitronsaft trenger du 3 - 4 sitroner, avhengig av hvor saftige de er.

♥ Det er ikke absolutt nødvendig å sile jordbærblandingen, men det gir en limonade som blir klarere og mer delikat.

♥ Tilpass mengden vann etter smak. Jeg synes det holder med 5 dl, særlig når jeg bruker masse isbiter som også tynner ut limonaden, men dette kan du tilpasse som du liker. Dersom du bruker vanlig vann, kan du blande den ut ferdig og oppbevare i kjøleskapet. Bruker du derimot kullsyreholdig vann, bør du oppbevare jordbærblandingen kjølig og helle i vannet rett før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerlimonade