

GEMBERLIMONADE

Volgens een recept van topkok Jeroen Meus

www.jeroenmeus.be

Benodigheden voor 4 personen:

- 5 eetlepels gember, geschild en in fijne plakjes gesneden
- Sap van 4 citroenen
- 75 gr suiker
- 1 vanillestok
- 2 citroengras stengels
- 1 à 2 kaneelstokken
- 1 citroen in schijfjes gesneden
- 3 eetlepels verse muntblaadjes

Bereiding:

Doe gember, citroensap, citroenschijfjes, suiker, vanillestok en kaneelstok in een kom en giet er 1 liter kokend water op. Roer alles goed en laat het mengsel 2 uur trekken in de koelkast. Dien het op met fijn gehakt ijs, de muntblaadjes en schijfjes citroen.