

RECEPT CITROENLIMONADE

Limonade is afkomstig uit het oude Egypte. Hier dronk men citroensap met suiker. Dit noemde men 'qatarmizat'.

Ingrediënten:



1 liter ijskoud
water



2 citroenen



2 eetlepels
honing

Materiaal:



lege plastic
kan



houten lepel



citroenpers



snijmes



snijplank

Stap 1:

Snij met het snijmes de citroenen in 2 delen op de snijplank.

Stap 2:

Plaats telkens een halve citroen op de citroenpers en draai tot er geen sap meer uit komt.

Stap 3:

Doe het citroensap bij het ijskoude water.

Stap 4:

Voeg 2 eetlepels honing toe.

Stap 5:

Roer goed met de houten lepel tot alles één geheel is.

Geniet van de lekkere limonade!

