

Frisse limo met calamansi sinaasappel azijn

Geïnspireerd op Filipijns recept en de perfecte dorstlesser voor zomerse dagen.

Menugang: Bijgerecht

Type gerecht: Drankjes

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 10 minuten

---

Geïnspireerd op Filipijns recept en de perfecte dorstlesser voor zomerse dagen.

Bereidwijze

1. In een grote karaf los je de kristalsuiker op in het water. Voeg de calamansi azijn toe en roer goed door.
2. Wanneer je de limo niet direct gaat serveren, bewaar hem dan gekoeld. Voeg voor het serveren sowieso lekker veel ijsklontjes toe.
3. Mocht je verse calamansi kunnen scoren bij je supermarkt of groentejuwelier, is het natuurlijk helemaal leuk om plakjes calamansi toe te voegen aan de karaf! En mocht je nog munt is huis hebben, bijvoorbeeld van de Catalaanse marktsalade, voeg dan wat gekneusde muntblaadjes toe aan de limonade voor een heerlijke frisse smaak.

TIP Ook lekker als cocktail, met bijvoorbeeld wodka of gin.

Ingrediënten

- 60ml calamansi sinaasappel azijn
- 3 el kristalsuiker
- 1 liter water
- ijsklontjes

accessoires