



## Gember-honing-siroop



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Cadeautjes uit de keuken'

ISBN 9789022328750

Manteau Uitgevers

# GEMBER-HONING-SIROOP

### VOOR 250 ML SIROOP

- 250 ml water
- 250 ml honing
- 125 g gember

### BEREIDING

- Breng het water met de honing aan de kook en laat op een zacht vuurtje sudderen tot de honing opgelost is.
- Schil de gember en rasp of snijd hem in kleine stukjes.
- Voeg de stukjes gember toe en laat minstens 30 minuten rusten.
- Giet de siroop door een zeef zodat er geen gemberstukjes meer in zitten en giet hem in een gesteriliseerd flesje.

### RECEPTICHE VOOR LIMONADE

- Meng de siroop met 750 ml water en 250 ml citroen- of limoensap.
- Werk af met verse stukjes citroen of limoen.

### RECEPTICHE VOOR EEN ZOMERSE COCKTAIL

- Doe 60 ml siroop en 60 ml citroensap in een glas.
- Voeg wodka of rum naar smaak toe.
- Werk af met een schijfje citroen, enkele blokjes ijs en enkele muntblaadjes.

