



Munt Limo



Dit recept is komt uit het boek Home Made Zomer van Yvette van Boven
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564206

MUNT LIMO

warme zomerdagen schreeuwen hierom.
echt, ik heb het zelf gevoerd.



→ BRENG 50 GRAM MUNTBLADJES
MET 3 DL WATER,
200 GRAM SUIKER
& 1 CITROEN, IN SCHIJFJES
AAN DE KOOK.
DRAAI NA 5 MIN HET VUUR UIT
& LAAT HET 1 UUR STAAN
→ OM TE TREKKEN.

ZEEF HET DAARNA EN BRENG
DE OPGEVANGEN SIROOP OPNIEUW
AAN DE KOOK.

LAAT OP LAAG VUUR NOG ZO'N
15 MIN. ZACHTJES KOKEN TOT U VINDT DAT HET
MOOI STROPERIG GENOEG IS.
(ALS DE SIROOP AFKOELT WORDT HIJ NOG STROPERIGER!)



→ SCHENK DE SIROOP IN EEN BRANDSCHONE FLES
BEWAAR 'M IN DE KOEL KAST, HIJ BLIJFT
DAAR MAANDEN GOED.

DRINK MET IJSKOUDE BRUISEND
BRONWATER, VERSE MUNT +
SCHIJFJES CITROEN. ←

TIP! MAAK DEZE SIROOP MET SAGE IPV MUNT.
NOG EEN TIP: GIET EEN SCHEUT GIN OF WODKA
ERBIJ VOOR 'N PERFECT APERITIEF.