



Winter limonade met mandarijn



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 750 ml water
- 2 citroenen
- 8 mandarijnen
- 2 eetlepels zoetstof op basis van sucralose (naar voorkeur en smaak)
- 2 kaneelstokken
- 1 steranijs
- Een klein stukje gember
- Verse munt om het af te werken

BEREIDING

Pers de citroenen en mandarijnen en doe het sap in een steelpannetje.

Snij de gember in plakjes en voeg samen met de rest van de ingrediënten toe aan het steelpannetje.

Giet er 750 milliliter water bij en breng op een laag vuurtje aan de kook.

Draai het vuur uit zodra het mengsel begint te koken en ook alle zoetstof is opgelost, laat vervolgens rustig afkoelen.

Verwijder de aromaten en bewaar de limonade in de koelkast. Serveer met verse munt.



* t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu