

WAATLEMOEN LEMONADE



WAATLEMOEN LEMONADE

1,5 kg waatlemoen, geskil en in stukke gesny en oornag gevries

120 g suiker

450 ml water

zest en sap van 4 medium tot groot suurlemoene

knippie sout

sodawater

Maak die stroop deur die suiker, water en suurlemoenskil in 'n kastrol tot kookpunt twe bring terwyl jy roer totdat die suiker opgelos het.

Verwyder van die hitte, en roer die suurlemoensap en sout by.

Laat die stroop heeltemal afgekoel.

Gooi dit deur 'n sif om die suurlemoenskil te verwyder.

Plaas 'n derde van die waatlemoenstukke en suurlemoenstroop in 'n voedselverwerker en meng tot glad.

Herhaal met die res van die waatlemoen en stroop.

Gooi dit deur 'n sif om enige moontlike waatlemoenpitte te verwyder.

Bedien as 'n bevrore drankie, of met sodawater of vonkelwyn.

Resep geplaas deur Gerda Swanepoel