

LAVENDELSIROOP

Lavendelsiroop is te gebruiken voor het maken van limonade of toetjes met een lavendelsmaak.

Ingrediënten:

Dit recept komt niet zo nauw met maten en hoeveelheden. Een dik siroop (1 op 1 suiker en water) verdun je later gewoon meer. Vind je de lavendel te sterk, dan gebruik je minder siroop. Zo is het eigenlijk altijd wel goed en kun je naar eigen smaak het recept aanpassen.

- ½ kopje suiker
- 1 kopje water
- Verse of gedroogde lavendelbloemen, het liefst geplukt voordat ze helemaal open zijn (dus tijdens het begin van de bloei), een klein handje.



Siroop maken:

1. Knip de verse toppen van lavendel in bloei.
2. Breng water met suiker aan de kook. Roer de hele tijd zachtjes zodat de suiker oplost en niet aanbrandt.
3. Gooi de lavendelbloemen bij het kokende suikerwater en laat 2 minuten zachtjes koken.
4. Afdedekt nog 20 minuten laten staan.
5. Door een theezeeff schenken. Voor onmiddellijk gebruik kun je de siroop gelijk in je limonade kan schenken. Of in een (schoon) glazen potje om te bewaren.

Limonade maken:

1. Voor 1 liter limonade de siroop van hierboven in een kan schenken.
 2. Daarbij de sap van 1 uitgeperste limoen of citroen.
 3. Tot 1 liter aanvullen met koud water en in de koelkast zetten.
 4. Lekker op een warme dag, eventueel met een schijfje citroen erin.
- Pas ook dit recept aan naar eigen smaak – schrijf op wat je hebt gedaan; dan heb je een recept voor de limonade zoals jij het lekker vindt.