

Elderflower Lemonade

Andres won't allow us to call anything lemonade unless it actually contains lemon. Fortunately this recipe contains lemon.

For 1 liter

- The contents of this bag of elderflowers
- 1 liter of water
- 400 g sugar
- Lemon juice or citric acid

Put the flowers in a bowl or pot. Cover with 1 liter of cold water, and add a slice or two of lemon if you like to be fancy. Leave overnight. Put a plate on top so the flowers stay submerged. The next day, strain out the flowers, add the sugar and bring to a boil. Add lemon juice (or citric acid, if you want the lemonade to keep longer) to taste, pour hot into a clean glass bottle (careful!) and ready is Kees!

Vierbloesem Limonade

Van Andres mogen we iets geen limonade noemen als er niet daadwerkelijk citroen in zit. Gelukkig zit hier citroen in en kunnen we ons gang gaan.

Voor 1 liter

- De inhoud van dit zakje vierbloesem
- 1 liter water
- 400 gram suiker
- Citroensap of citroenzuur

Doe de bloesem in een kom of pan. Giet er koud water overheen en een schijfje citroen voor de mooi. Laat een nachtje staan. Leg er een bord op zodat de bloemen onder staan. Zeef de volgende dag de bloemen eruit en breng het water aan de kook met de suiker. Voeg citroensap (of citroenzuur, als je de limo langer goed wilt houden) naar smaak toe. Giet heet in een schone glazen fles, en klaar is Kees!