

SIROPEN

Siroop is een van de drankjes die ik als kind al van mijn moeder kreeg. Het is heel gemakkelijk om zelf te maken en je kunt er nadien nog alle kanten mee uit. Geen wonder dus dat siroop tegenwoordig weer helemaal *hot* is.

KLASSIEKE SIROOP EN VARIATIES

Kook 1 liter water en voeg er 1 kilogram rietsuiker aan toe. De suiker versmelt met het water *et voilà*, je suikersiroop is klaar. Je kunt de suiker ook vervangen door dezelfde hoeveelheid honing, agave of stevia. Met deze siroop kun je vervolgens doen wat je wil.

Aan klassieke siroop kun je gewassen munt of ijzerkruid toevoegen. Als je deze ingrediënten lang genoeg in de siroop laat trekken, krijg je een prima basis voor een heerlijk en fris aperitief. Of ga voor een kruidige siroop op basis van specerijen. Een suikersiroop met curry bijvoorbeeld is ideaal om te serveren bij een barbecue of een kruidige Aziatische maaltijd. Als het iets meer mag zijn, probeer dan een van de sirooprecepten hieronder – uiteraard kun je ze aanpassen naar smaak en believen. Experimenteer met de kruiden en specerijen die je gebruikt en vind zo de siroop die het best bij het moment past.

ALCOHOLVRIJE GIN-TONIC MET ZOMERSE APERITIEFSIROOP

Dit heb je nodig

VOOR 0,75 L SIROOP

- 500 G WATER (SPA REINE)
- 500 G SUIKER
- 25 G LEMON MYRTLE (HET BLAD VAN DE AUSTRALISCHE MYRTLE BOOM, MET EEN VERFRISSENDE, CITROENACHTIGE SMAAK)
- 25 G GESCHILDE VERSE GEMBER
- 10 STENGELS CITROENGRAS

ALCOHOLVRIJE GIN-TONIC

- 30 ML SIROOP VAN LEMON MYRTLE, CITROENGRAS EN GEMBER
- 25 ML GEZEEFD LIMOENSAP
- 85 ML SCHWEPES PREMIUM MIXER GINGER & CARDAMOM

Zo maak je het

ZOMERSE APERITIEFSIROOP VAN LEMON MYRTLE, CITROENGRAS EN GEMBER

Warm het water op tot aan het kookpunt, voeg de suiker eraan toe en laat oplossen. Versnijdt de gember in kleine partjes, kneus de citroengrassstengels en voeg de lemon myrtle toe.

Leg alle ingrediënten in het warme suikerwater en laat 5 uur infuseren.

Zeef alles door een fijne zeef en laat afkoelen.

TOEPASSING: ALCOHOLVRIJE GIN-TONIC

Doe veel ijs in een longdrinkglas. Voeg siroop en citroensap toe. Leng aan met Schweppes Premium Mixer. Serveer met een citroengrassstengel als roerstaafje.

RECEPT

Alcoholvrije Gin-Tonic

Zomerse aperitiefsiroop van lemon myrtle, citroengras en gember



Alcoholvrije Gin-Tonic



3 stengels citroengras

25 g gember



25 g lemon myrtle



85 ml schweppes premium mixer ginger & cardamom



25 g gezeefd limoensap

30 ml Zomerse Aperitiefsiroop