



Verfrissende citruspunch

Voor ± 10 glazen

- 1/2 L spuitwater
- 1 dl citroensap
- 3 onbehandelde limoenen (bio)
- 10-tal takjes verse munt
- 6 eetl. vloeibare honing
- ijsblokjes

Bereiding (15 min. + afkoelen)

- 1 Los de honing op in 1/2 L warm water.
- 2 Snij de limoenen in schijfjes en voeg ze samen met het citroensap toe aan het warme water. Laat afkoelen en giet daarna door een zeef.
- 3 Vul de glazen met ijsblokjes en vul voor de helft met het gezeefde citroenwater. Vul aan met het spuitwater.
- 4 Versier elk glas met een takje munt.

Virgin meloenmojito

Voor 4 glazen

- 6 dl gingerale
- 300 g vrucht vlees van watermeloen
- 2 limoenen
- 1 plantje munt
- 2 eetl. rietsuiker
- 16 à 20 ijsblokjes

Bereiding (20 min.)

- 1 Rol de limoenen met de vlakke hand over het werkblad (zo krijgt u er meer sap uit). Pers de limoenen.
- 2 Hou 4 partjes watermeloen apart voor de afwerking. Snij de rest in stukken en verwijder de pitjes. Mix samen met het limoensap en de rietsuiker tot een dikke puree.
- 3 Hou 4 takjes munt apart en kneus de rest van de blaadjes met een stamper. Meng ze onder de gemixte watermeloen.
- 4 Verdeel de ijsblokjes en de gemixte meloen over 4 grote glazen. Vul aan met de gingerale.
- 5 Versier elk glas met een takje munt en een partje watermeloen.

tip

Maak deze mocktail voor een grote groep en serveer hem in een uitgeholde watermeloen.