

Lemonad

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 15 minuter + tid för att kylas ned

Ingredienser

3 citroner
50 g ingefära
2 stjälkar citrongräs
200 g socker
1 knippe mynta

1. Skölj ingefäran, citrongräs och citronerna.
2. Skär ingefära och citrongräs i tunna skivor och lägg dem i en kastrull.
3. Riv citronskalet av två citroner på ett fint rivjärn. Använd endast den gula delen av skalet, den vita delen är väldigt bitter.
4. Lägg citronskal, socker och 3-4 dl vatten i kastrullen. Koka upp och låt puttra i cirka 5 minuter.
5. Ta av kastrullen från plattan och låt sirapen svalna, eventuellt i kylskåpet (låt allting ligga kvar så att sirapen drar till sig smak).
6. Pressa citronsaften från de två citronerna utan skal och rör ner citronsaften i sirapen när den har svalnat helt – behåll eventuellt lite av citronsaften så att du kan smaka av.
7. Sikta lemonaden och ställ i kylan tills den ska användas.
8. Skölj myntan och skiva den sista citronen.

Servering

Häll lemonaden i en bringare och tillsätt mynta, citronskivor och isbitar. Tunna ut lemonaden med kallt vatten eller kolsyrat vatten tills du tycker att smaken är lagom.