Det søte liv...

Limonade med sitron, appelsin og bringebær



Ingredienser

♥ 300 g bringebær
♥ 3 dl sukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 4 dl presset appelsinjuice
♥ 3 dl presset sitronjuice
- -
♥ 5 dl vann, Farris eller Bris med bringebærsmak (se tips)
♥ 2 sitroner i skiver
♥ masse isbiter

Fremgangsmåte

Varm opp bringebærene sammen med vann og sukkeret. Rør til bringebærene er helt knust og sukkeret oppløst. Avkjøl litt og ha bringebærmosen i en bolle. Rør i presset saft fra appelsiner og sitroner.

Sil så blandingen i en bolle, så alt av bringebærstener og fruktkjøtt fjernes (press godt med en skje så mest mulig av saften kommer med og husk å skrape godt på undersiden av silen også). Avkjøl helt.

Denne konsentrerte saft-ekstrakten kan oppbevares slik i kjøleskapet i et par dager.

Før servering blander du saften i en stor mugge med vann, farris eller aller helst Bris med bringebærsmak hvis du får tak i (smak til vannmengden så du får passe styrke på saften). Tilsett sitronskiver og masse isbiter så drikken blir kald og god.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Du kan som sagt oppbevares den konsentrerte saften i et par dager i kjøleskapet. Den kan også fryses og tines igjen til senere bruk. Når saften er blandet ut med vann (enten vanlig eller kullsyreholdig), sitronskiver og isbiter, bør drikken imidlertid serveres nokså omgående. Det gjør seg med masse isbiter i denne drikken, både fordi det ser lekkert ut og fordi drikken da blir tynnet ut og kald.

♥ Jeg brukte Bris med smak av bringebær og granateple, og det ble supervellykket i denne drikken. Bris har litt mindre kullsyreinnhold enn vanlig Farris. Det går sikkert også veldig godt med Farris med sitronsmak, og vanlig Farris, Pellegrino eller helt enkelt kaldt vann går også bra!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/limonade-med-sitron-appelsin-og-bringebaer