

Sappen en smoothies

voor ± 3-4 personen



HOMEMADE RABARBERSAP MET LIMOEN

250 gr biologische rabarber

500 ml water

50 gr biologische rietsuiker

1/2 biologische limoen

(optie) wat takjes verse munt voor de garnering

BEREIDING

Spoel de rabarber onder stromend water schoon en snij de stengels in stukjes. Doe het water, de rabarber en de suiker in een pan en breng dit aan de kook. Laat de rabarber ongeveer 10 minuten zachtjes koken en giet alles in een hele fijne vergiet of zeef met een pan eronder. Druk met een spatel de rabarber door de zeef, zodat het sap in de pan terecht komt. Pers het sap van een halve limoen bij de rabarbersap en roer het goed door. Laat het afkoelen en zet het daarna in de koelkast. Schenk de sap in de glazen, en meng het indien nodig aan met wat plat- of bruisend water en garneer eventueel met een blaadje verse munt.