



GENERELL

Lemonad med vaniljsockerlag

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **6**



Lemonad passar perfekt till kalaset, grillningen eller till drinkar. Här har du ett recept med äkta vaniljsockerlag.

Hemgjord lemonad är godast och blir bäst med vaniljsockerlag. Vill du göra rosa lemonad använder du antingen karamellfärg eller lite rödbetslag.

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 10 st citroner
- 5 dl socker
- 5 dl vatten
- 1-2 st färsk vaniljstäng
- 2 liter vatten
- 1 kruka färsk mynta

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka upp 5 dl vatten, tillsätt 5 dl socker samt den skurna vaniljstängan och låt koka ca 2 minuter. Stäng av värmen och låt kastrullen stå kvar på plattan.
- 2** Pressa citronerna. Häll över fruktköttet i sockerlagen och ställ in i kylan. När sockerlagen kallnat så silar du bort fruktköttet och vaniljstängan.
- 3** Blanda citronjuicen med 1,5 liter vatten och 2-3 dl sockerlag och smaka av tills att du får önskad smak och sötma i din lemonad. Tillsätt mer vatten eller sockerlag vid behov. Skär slutligen upp tunna skivor lime och citron och ha i det i lemonaden. Tillsätt is och färsk mynta. Hoppas det smakar!