



Rabarberlimonade



INGREDIËNTEN

Voor **6 personen**:

- 1 l water
- 700 g rabarber
- 100 ml vers citroensap
- 6 g sucralose
- 1 eetlepel ahornsiroop

BEREIDING

Breng het water aan de kook in een pot.
Maak ondertussen de rabarber schoon en snijd in stukjes.

Zet het vuur lager en voeg de rabarber, sucralose en ahornsiroop bij het water. Doe een deksel op de pot en laat zachtjes koken gedurende 15 minuten.

Zeef het mengsel en laat het afkoelen. Meng het rabarberwater met het verse citroensap in een grote kan.

Zet in de koelkast zodat het goed afkoelt en serveer met ijs.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu