



Fruitige herfst punch met stevia



INGREDIËNTEN

Voor +/- 1 l of 6 glazen van 15 cl

- Verse gember (+/5 cm naar voorkeuze)
- 1 kaneelstokje
- Steranijs (enkele bloemetjes naar voorkeuze)
- 3 dl thee van gedroogde pompelmoes of andere fruitthee naar voorkeur (2 zakjes)
- Enkele takjes verse verveine
- 5 dl sap van watermeloen
- 1 dl vers pompelmoesap
- 1 dl vers limoensap
- 16 stukjes pompelmoes (+/- 1/2 pompelmoes)
- 8 bolletjes watermeloen
- Enkele druppeltjes vloeibare stevia (hoeveelheid naar smaak en voorkeur)

BEREIDING

Trek een thee van water met verse gemberstokjes. Laat even goed koken zodat de gember smaak goed tot haar recht komt. Laat de thee afkoelen en doe er een kaneelstokje, wat steranijs, gedroogde pompelmoes en verveine bij.

Meng de gemberthee met het sap van pompelmoes, limoen en watermeloen.

Werk af met de stukjes fruit en voeg een paar druppeltjes vloeibare stevia toe naar voorkeur, cheers!

TIP

Drink je deze punch liever warm? Dat kan!

Laat het fruit dan achterwege en voeg eventueel een extra kaneelstokje toe.



* t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. ZOETSTOFFEN .eu