



MOCKTAIL HIBISCUS AARDBEI



INGREDIËNTEN

Voor 10 personen

- 2 el kruidenthee op basis van hibiscus
- 1 el groene of witte thee
- 2-3 el zoetstof in poedervorm
- 2 l water
- 250 g verse aardbeien (of eventueel diepvries)
- Sap van ½ citroen
- 2-3 takjes munt
- Ijsblokjes met bloemen/fruit (een dag op voorhand te bereiden)

BEREIDING

Ijsblokjes

Breng een beetje water aan de kook en laat vervolgens afkoelen (dit hoeft niet maar op die manier zijn je ijsblokjes doorzichtiger)

Leg sneetjes of stukjes aardbei en munt in een ijsblokjesvorm (je mag kiezen voor een klassieke vorm of voor iets "funnier" in de vorm van bolletjes of vierkantjes)

Mocktail

Breng 2 l water aan de kook

Vul een theezakje of een theetrekker met 2 el kruidenthee op basis van hibiscus en 1 el thee naar keuze. Haal het water van het vuur als het kookt en laat 5-7 minuten trekken

Haal het zakje eruit en laat afkoelen

Mix de aardbeien en het citroensap tot een gladde coulis

Vul de glazen met de ijsblokjes, een beetje aardbeien coulis, een takje munt en daarna met de kruidenthee. Roer goed en geniet van je mocktail!



*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu