

Σπιτική λεμονάδα με δυόσμο και τζίντζερ, από τον Πέτρο Συρίγο!

Το πιο δροσιστικό ρόφημα του καλοκαιριού το φτιάχνουμε στο σπίτι!

Η πιο εύκολη συνταγή για το πιο κλασσικό homemade αναψυκτικό: Σπιτική λεμονάδα με δυόσμο και τζίντζερ! Ιδανική πρόταση και για εύκολο, alcohol-free cocktail !☐

Χρόνος Προετοιμασίας : 15 λεπτά

Συστατικά

- 80ml σιρόπι
- 80ml ανθρακούχο νερό
- Φύλλα δυόσμου
- Φέτες λεμονιού
- **Για το σιρόπι:**
- 500ml χυμό λεμόνι
- 370gr. ζάχαρη
- 15gr. τζίντζερ
- 6 κλωναράκια δυόσμο

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ βάζουμε το χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη, αφήνουμε για μια ώρα να λιώσει η ζάχαρη και κατόπιν

ανακατεύουμε με το σύρμα για να διαλυθεί τελείως.
Προσθέτουμε το τζίντζερ και το δυόσμο.

2. Μεταφέρουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι σε ένα γυάλινο μπουκάλι και αφήνουμε για 2 ημέρες στο ψυγείο.
3. **Για το σερβίρισμα:** Παίρνουμε ένα ποτήρι και το γεμίζουμε με πάγο. Βάζουμε 80ml από το σιρόπι και 80ml ανθρακούχο νερό, φύλλα δυόσμου και μια φέτα λεμόνι. Ανακατεύουμε και απολαμβάνουμε!

<https://petros-syrigos.com/spitiki-lemonada-me-dyosmo-ginger/>