

Lavendellimonade maken

Wie – wat – wanneer

Groep: 5-6

Tijdsduur: 30 minuten

Seizoen: zomer/herfst

Wat heb je nodig:

- 1 eetlepel lavendelbloemen
- 200 cc kokend water
- 1,5 liter goede kwaliteit sap of limonade
- trechter
- grote jampot
- fles of karaf
- wat extra lavendelbloempjes
- eventueel wat schijfjes limoen



Opdracht

Bij deze opdracht heb je de hulp nodig van een volwassene persoon omdat er met kokend water gewerkt wordt.

Verzamel een bakje lavendelbloemetjes, rits de bloemetjes van de takjes. Doe de bloemetjes in een grote jampot, houd een handje bloemetjes apart voor de garnering. Laat een volwassene er kokend water overheen gieten en laat het zo'n 15 minuten trekken. Zeef de bloemetjes uit het lavendelwater en meng het met het sap of de limonade. Doe het geheel met een trechter in een mooie fles of karaf. Laat het in de koelkast helemaal koud worden. Serveer de limonade met ijsklontjes en voeg tenslotte nog wat bloemetjes toe zodat het er mooi uitziet. Om het extra feestelijk te maken kun je een schijfje limoen aan de rand van het glas hangen.



Tips & links

Andere erg leuke recepten met bloemen vind je op: [Baking Delight](http://BakingDelight.nl) en op [Homecooking](http://Homecooking.nl). Op die laatste website vind je ook nog een aantal nuttige tips.