

Ingefærdrik

SÆSON: Hele året

TIL: ca. 1½ liter 2 klasser

TID: 35 min.

DET SKAL DU BRUGE:

1,5 liter vand

200 g ingefær

2 citrusfrugter f.eks. citron,
lime, appelsin

3 breve kamillete (kan
udelades)

Honning

Evt. smags giver

Bær, granatæble, gulerødder,
appelsin, æbler eller anden
frugt og grønt, frisk chili,
kanestang eller andre
krydderier.

SÅDAN GØR DU:

1. Skræl ingefæren med en teske.
2. Skær ingefæren i skiver.
3. Skyl, skræl og skær de frugter/grøntsager eller krydderier du evt. har valgt at tilsætte.
4. Hæld vandet i en gryde, put ingefæren og frugt/grøntsager/krydderier i og kog i 20 min.
5. Pres saften ud af citrusfrugterne.
6. Når ingefæren har kogt i 20 min. tages gryden af varmen og citronsaft og kamillebrevne tilsættes.
7. Når ingefærdrikken er kølet af sies væsken og den smages til med honning.

TIPS OG TRICKS

- Prøv at bland et ingefærshot med f.eks. et glas æblemost, så er styrken mere afdæmpet - men stadig lækker.
- Du kan også tilsætte friske krydderurter prøv f.eks. timian eller citronbasilikum.

