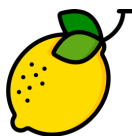


## Citroenlimonade

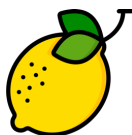
- 150 ml water
- 4 citroenen
- 50 gram kristalsuiker
- Lege fles met een inhoud van 1 liter



Kook 150 ml water in een waterkoker of pannetje. Meng er de suiker doorheen totdat deze goed is opgelost. Laat dit mengsel in de koelkast afkoelen. Pers de citroenen uit en giet het sap in de lege fles. Giet het suikerwater bij het citroensap. Vul de fles tot de rand met koud kraanwater.

## Citroenlimonade

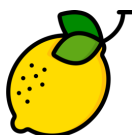
- 150 ml water
- 4 citroenen
- 50 gram kristalsuiker
- Lege fles met een inhoud van 1 liter



Kook 150 ml water in een waterkoker of pannetje. Meng er de suiker doorheen totdat deze goed is opgelost. Laat dit mengsel in de koelkast afkoelen. Pers de citroenen uit en giet het sap in de lege fles. Giet het suikerwater bij het citroensap. Vul de fles tot de rand met koud kraanwater.

## Citroenlimonade

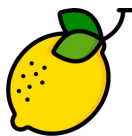
- 150 ml water
- 4 citroenen
- 50 gram kristalsuiker
- Lege fles met een inhoud van 1 liter



Kook 150 ml water in een waterkoker of pannetje. Meng er de suiker doorheen totdat deze goed is opgelost. Laat dit mengsel in de koelkast afkoelen. Pers de citroenen uit en giet het sap in de lege fles. Giet het suikerwater bij het citroensap. Vul de fles tot de rand met koud kraanwater.

## Citroenlimonade

- 150 ml water
- 4 citroenen
- 50 gram kristalsuiker
- Lege fles met een inhoud van 1 liter



Kook 150 ml water in een waterkoker of pannetje. Meng er de suiker doorheen totdat deze goed is opgelost. Laat dit mengsel in de koelkast afkoelen. Pers de citroenen uit en giet het sap in de lege fles. Giet het suikerwater bij het citroensap. Vul de fles tot de rand met koud kraanwater.