

Limonade au gingembre

1 pichet

INGRÉDIENTS

sirop simple:

¾ tasse sucre ou ½ tasse miel

1 tasse eau

1 morceau gingembre pelé et tranché

1 tasse jus de citron

4 tasses d'eau froide

glaçons

tranches de citron

feuille de menthe

PRÉPARATION

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Faire bouillir 5 minutes, ensuite ajouter les tranches de gingembre et laisser refroidir.

Dans un pichet, ajouter jus de citron, eau froide, sirop au gingembre, tranches de citron et feuilles de menthe.

Servir sur glace.

Source: <https://www.acouplecooks.com/ginger-lemonade/>

Ginger lemonade

1 pitcher

INGREDIENTS

Simple syrup:

$\frac{3}{4}$ cup sugar or $\frac{1}{2}$ cup honey

1 cup water

1 medium piece of ginger root peeled and thinly sliced

1 cup lemon juice

4 cups of cold water

ice

lemon slices

mint leaves

INSTRUCTIONS

Bring to a boil sugar and 1 cup water. Let it boil for 5 minutes, then add pieces of ginger and let cool.

In a pitcher, add lemon juice, 4 cups of cold water, ginger syrup, lemon slices and mint leaves.

Serve on ice.

Source: <https://www.acouplecooks.com/ginger-lemonade/>