



CITRON-MYNTE LEMONADE

Lemonade er meget populært i Jordan. Det smager lækkert og er dejligt forfriskende på en varm dag.

For at lave din egen citron-mynte lemonade til cirka 4 personer skal du bruge:



- 1,5 dl sukker
- 1,5 dl vand
- 2 dl citron saft
- 3 dl koldt vand
- 1 stor håndfuld isterninger
- 3-4 store håndfulde friske mynteblade

Sådan gør du:

1. Start med at lave sirup: Kog vand og sukker i en lille gryde i cirka 10 minutter, til det får en tyk konsistens.
2. Lad siruppen køle af - stil den i køleskabet i cirka en time.
3. Hak myntebladene fint.
4. Hæld isterninger, koldt vand, de hakkede mynteblade og citronsaft i en kande.
5. Smag lemonaden til med den afkølede sirup.
6. Hæld i glas. Pynt med mynteblade og server.





MYNTETE

Myntete i Jordan smager meget sødt. Teen serveres ofte lige efter man har spist.

For at lave din egen mynte-te skal du bruge:



- 1 stor håndfuld friske mynteblade
- 3 tsk grøn te
- 2-3 spsk sukker
- 1 liter vand

Sådan gør du:

1. Kog vandet og hæld lidt af det i en tekande.
2. Hak myntebladene groft.
3. Hæld mynte, grøn te og sukker i tekanden. Sving forsigtigt indholdet i kanden rundt, så ingredienserne blandes.
4. Hæld resten af vandet i kanden.
5. Hæld teen op i et glas eller en skål. Hæld derefter indholdet tilbage i kanden igen. Gentag det 3-4 gange - på den måde opløses sukkeret.
6. Lad teen trække et par minutter.
7. Server i glas med hele mynteblade.

