Dranken / Mexico

Hibiscus Agua Fresca (Jamaica)

Gedroogde hibiscusbloemen gedrenkt in een levendig karmozijnrode paarse thee, gezoet en geserveerd op ijs met een scheutje limoen - de kleur van zonsondergang in een glas.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Gedroogde hibiscusbloemen (jamaica)
- ☐ 400 delen Kokend water
- ☐ 400 delen Koud water
- ☐ 60 delen Suiker of agavesiroop
- ☐ 20 delen Vers limoensap
- ☐ 10 delen Limoenpartjes

Zo maak je het.

01 Doe de gedroogde hibiscusbloemen in een grote hittebestendige kan of kom. Giet het kokende water erover en laat het 10 minuten onafgedekt trekken. Het water zal vrijwel onmiddellijk diep karmozijnrood paars kleuren. Laat het niet langer dan 15 minuten trekken; de smaak wordt te tanninerijk.

02 Giet de hete hibiscusthee door een fijnmazige zeef in een kan en druk zachtjes op de bloemen om het laatste vocht eruit te halen. Gooi de uitgebloeide bloemen weg. Terwijl de vloeistof nog heet is, roer je de suiker of agave erdoor tot deze volledig is opgelost; hete vloeistof lost de suiker onmiddellijk op.

03 Roer het koude water en het verse limoensap door het gezoete hibiscusconcentraat. Proef en pas aan – meer limoen voor de zuurte, meer suikersiroop voor de zoetheid. Zet in de koelkast tot het koud is of serveer onmiddellijk op ijs. Garneer met een partje limoen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / agua-fresca-hibiscus