Papaya-Orangen-Limonaad

Wat hebbt wi al weer för heet Dagen achter uns!? För all, de wat to’n ofköhlen bruken köönt, köömt hier een Rezept, dat verfriskt un ok noch sund is.



Allns wat ju doför bruukt is:
1 Papaya
1 Limette
250 ml Sapp vun de Orange
2 Bladen vun de Minze
300 ml Prickelwater (of Zitronenlimonaad)



Toerst möötju de Papaya middeln, de Keerns wegmaken un de Schaal ofsnieden. Naast dat Früchtfleesk dobbeln.



Den Sapp vun de Limette utpressen.



Nu den Sapp vun de Limette mit de Papaya-Dobbels vermengeleeren un püreeren. Naast mit den Orangensapp upfüllen un twee Minzbladen daarandoon. 30 Minüten kolt setten.



To’n Enn mit Prickelwater upfüllen un villicht Iesdobbeln daarandoon. Mit Minzbladen garneeren.
Proost!

Düssen Bidrag is schreven in ostfreesk Platt.