

Lavendelsiroop



Ingrediënten :

- 240 ml water
- 200 gr kristalsuiker
- 1 el gedroogde lavendel

Materialen:

- Steelpan
- Zeefje
- Potje, of flesje

Bereiding:

1. Breng water met suiker aan de kook, voeg de lavendel toe en laat 2 minuten zachtjes koken. Laat nu afkoelen.
2. Giet de siroop door een zeefje in een fles of potje en zet in de koelkast. Afgesloten in de koelkast is deze siroop lang houdbaar en staat het klaar voor gebruik

LA CREVETTE