

Peer-Gember Mocktail

6 glazen

De siroop:

250 g water

500 g rietsuiker

De Perenbasis:

500 g zachte, zeer rijpe peren, in blokjes gesneden, schillen hoeft niet

125 ml siroop (2:1)

sap en zeste van 1 citroen

1 takje rozemarijn

1/2 tl gemalen nootmuskaat

1 kruidnagel

650 ml bruisend water

120 ml gefermenteerde gemberdrank

De garnering:

schijfje (gedroogde) peer en/of takje rozemarijn

Maak eerst de siroop

- Doe het **water** in een kookpot en voeg er de **rietsuiker** bij en laat koken tot de suiker helemaal opgelost is.
- Laat de siroop afkoelen (een deel kan je dadelijk heet gebruiken, de rest laat je afkoelen, *zie lager*)

Maak je perendrank

- Kook de in blokjes gesneden **peer** samen met de **125 ml suikersiroop, citroensap en zeste, rozemarijn, nootmuskaat, en kruidnagel** in een steelpan net zolang totdat de peer helemaal zacht is. Dit is ongeveer 15 minuten.
- Giet de siroop **door een zeef** met daarop een **schone natte theedoek** (of kaasdoek).
- Laat de peren siroop goed afkoelen en zet in de koelkast.
- Doe ijsblokjes in een mooi glas, schenk ongeveer een **20 ml peren siroop** in het glas en vul aan met **20 ml gemberdrank** en met **bruisend water**.
- Doe er een takje **rozemarijn** en een **schijfje (gedroogde) peer** bij en serveer!

Tips:

- De afgekoelde siroop (2:1) blijft in een gesteriliseerde fles lang goed in de frigo.
- Zorg dat je kaasdoek gewassen is zonder wasverzachter.
- Peren kan je zelf in je oven drogen, doe schijfjes ongeveer 3-5 mm dik, laat op 58°C in een warmeluchtoven 8tal uren drogen. Nog beter, gebruik een droogoven of laat ze in de zon of op de chauffage in een doosje drogen.

Dit recept is bewerkt door Ann Koekepan naar een recept van The Holy Kauw.

Santé!

Bedankt voor je support en... als je een Ann Koekepan-recept maakt, mag je op sociale media een **@annkoekepan** zetten.

Zo kan ik eens komen piepen naar wat je klaarmaakt en maak je wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer. Tot binnenkort! xx