

Ροδακινο-λεμονάδα: πανεύκολη & δροσιστική

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** -

Υλικά για το ροδακινο-λεμονάδα:

- 3 ροδάκινα, ξεφλουδισμένα, σε φέτες
- ½ κ.γ. φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο
- 700 ml νερό
- 160-190 γρ. μέλι ανθέων ή maple syrup
- 170 ml φρέσκο χυμό λεμονιού

Υλικά για το σερβίρισμα:

- παγάκια
- 2 σφιχτά ροδάκινα, σε φέτες
- 1 ακέρωτο λεμόνι, σε φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα τα ροδάκινα, το τζίντζερ και το νερό και τα βάζουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά. Μόλις πάρουν βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 5 λεπτά.

2) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το μέλι και ανακατεύουμε. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει για 5 λεπτά και το μεταφέρουμε σε μπλέντερ, όπου το χτυπάμε καλά μέχρι να πολτοποιηθεί πλήρως.

3) Βάζουμε την κανάτα του μπλέντερ στο ψυγείο για 3 ώρες (ή -αν χρησιμοποιήσουμε μούλτι- μεταφέρουμε σε κανάτα ή μεγάλο μπολ).

4) Προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε να ενσωματωθεί στο ρόφημα. Για να σερβίρουμε, ρίχνουμε το ρόφημα στην κανάτα σερβιρίσματος μαζί με λίγα παγάκια (ή βάζουμε τα παγάκια κατευθείαν στα ποτήρια σερβιρίσματος) και φρεσκοκομμένες φέτες λεμονιού και ροδάκινου.

Φυλάμε την ροδακινο-λεμονάδα για 2 μέρες στο ψυγείο.

Επειδή όσο “κάθεται” η ροδακινο-λεμονάδα, ο πολτός φρούτων μαζεύεται στη βάση της κανάτας, ανακατεύουμε ελαφρά πριν το σερβίρισμα.