

Πανεύκολη λεμονάδα στο blender με ολόκληρα λεμόνια & ginger

Μερίδες: 1.200 ml λεμονάδα **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Υλικά για τη λεμονάδα:

- 3 ακέρωτα λεμόνια, κατά προτίμηση βιολογικά
- 1 κομματάκι φρέσκο τζίντζερ (περίπου 3 εκ. πάχος ή και περισσότερο αναλόγως τα γούστα μας)
- 130 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 λίτρο κρύο νερό

Υλικά για το σερβίρισμα:

- 1 ακέρωτο λεμόνι, σε φέτες
- παγάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Καθαρίζουμε καλά τα λεμόνια μας, κόβουμε τις άκρες και τα ξεφλουδίζουμε επιφανειακά (δεν χρειάζεται τελείως) με ένα μαχαιράκι ή peeler. Τα κόβουμε στα 4 και αφαιρούμε -όσο μπορούμε- τα κουκούτσια. Ρίχνουμε τα λεμόνια στο blender.

2) Ξεφλουδίζουμε το κομματάκι τζίντζερ και το τρίβουμε σε τρίφτη για ξύσμα. Μπορούμε να παραλείψουμε αυτό το βήμα και να ρίξουμε το κομματάκι (όπως είναι ή ψιλοκομμένο) στο blender, απλώς με το τρίψιμο θα αποφύγουμε τελείως τις κλωστούλες και ενδεχομένως να βγει ακόμα περισσότερο άρωμα μετά στην πολτοποίηση. Ρίχνουμε το τζίντζερ στο blender.

3) Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το νερό, κλείνουμε το καπάκι και πολτοποιούμε πολύ πολύ καλά. Δοκιμάζουμε (κι ας έχει ακόμα την πούλπα) και αν θέλουμε αναπροσαρμόζουμε τη ζάχαρη και πολτοποιούμε λίγο ακόμα.

4) Περνάμε το μείγμα από ψιλό σουρωτήρι σε μία κανάτα. Σερβίρουμε τη λεμονάδα σε ποτήρια με λίγο πάγο και φέτες λεμονιού. Όση περισσέψει τη φυλάμε στο ψυγείο για 3 μέρες (κατά προτίμηση με καλυμμένη την κανάτα ή σε μπουκάλι με καπάκι) απλώς πριν τη χρησιμοποιήσουμε μπορεί να πρέπει να την ανακατέψουμε λίγο.