

ZELF SUIKERSIROOP MAKEN

Door [David](#)

De meeste producten zijn beter als je ze zelf bereidt. Maar meer dan ooit kost het ons teveel tijd en moeite en grijpen we naar de gemakkelijkste keuze (i.e. het voorbereide product). Nu wil ik dat jullie, als occasioneel barman, voor suikersiroop een uitzondering maken. De tijdsinvestering is klein, het kostprijsverschil is groot en de houdbaarheid is lang.

Suikersiroop is een onontbeerlijk achter de bar. Veel cocktails vragen om de toevoeging van zoetheid door middel van suikersiroop. De kostprijs van een voorbereide fles suikersiroop is ongeveer 3 euro. **De kostprijs van een identiek zelfbereide fles suikersiroop is minder dan een halve euro.** Hieronder ons geheim.

BEREIDING

Meer dan suiker, water en een kookpan heb je niet nodig:

- Meet **2 delen fijne kristalsuiker** en **1 deel water** apart af in een maatbeker.
- Voeg ze **samen in een kookpan**.
- **Verhit** de pan en roer totdat de suiker **volledig oplost**.

Je mag geen suikerkorreltjes meer zien in de oplossing. Zet de pan ook op een laag vuurtje en **vermijd het kookpunt**. Wanneer de pot zou koken verdampt er water en wordt onze verhouding verstoord. Laat vervolgens afkoelen en het is klaar voor gebruik.

HOUDBAARHEID

Als je enkele druppels citroensap toevoegt (5 druppels voor 1 liter volstaan) is de siroop, bij koele bewaring, **een half jaar houdbaar**.

Voilà! Andere kleine bartips worden uit de doeken gedaan tijdens [een workshop](#) of [tasting](#).

Cheers!