

Pure Freude
an Wasser

GROHE
WAVE



WATERRECEPTEN

MET GROHE **BLUE HOME**



WIJ HEBBEN DE BESTE RECEPTEN
VOOR **U VERZAMELD.**



GENIET VAN DEZE HEERLIJKE
VERKWIKKENDE RECEPTEN
MET **GROHE BLUE HOME**





PLAT, LICHTBRUISEND OF BRUISEND: MAAK ZELF DE KEUZE.

.....

Hoe bruisend wil jij je water? Het is allemaal een kwestie van smaak. GROHE Blue Home heeft een simpel en intuïtief mechanisme waarmee je de hoeveelheid koolzuur in je drinkwater met een druk op de knop regelt. Voor heerlijk gekoeld en gefilterd water, precies waar jij – en je gezin – van houdt.



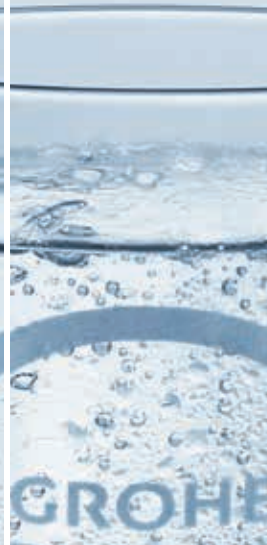
Drink je je water het liefst gekoeld en zonder bubbels? Niets is eenvoudiger.



Bruisend maar niet teveel bubbels? Ofwel lichtbruisend? Komt eraan.



Voorkeur voor bruisend water met lekker veel bubbels? Net zo makkelijk.



ANANAS SINAASAPPEL

Ingrediënten:

- ¼ ananas
- 3 takjes citroenmelisse
- 2 eetlepels citroensap
- 1 biologische sinaasappel

Bereiding

Verwijder de schil en het hart van de ananas en snijd deze in gelijke stukken. Halveer de sinaasappel. Pers één helft uit en snijd de andere in dunne schijfjes. Doe het sap en de sinaasappelschijfjes met de ananasstukken in de GROHE Blue karaf. Spoel de drie takjes verse citroenmelisse schoon en voeg twee eetlepels citroensap toe. Vul de karaf naar smaak met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater. Zet minstens 30 minuten in de koelkast en genieten maar!

het verfrissende energiedrankje



een heerlijk kruidig drankje



APPEL VENKEL

Ingrediënten:

1 appel
1 theelepel venkelzaad
2 takjes munt

Bereiding

Was de appel en halveer deze. Verwijder het klokhuis en snijd beide helften in dunne plakken. Spoel de takjes munt schoon. Doe de theelepel venkelzaad, de munt en de appelschijfjes in de GROHE Blue karaf. Vul de karaf naar smaak met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater en laat de ingrediënten 30 minuten intrekken. Het water smaakt het beste wanneer je dit gekoeld serveert.

AARDBEI MUNT

Ingrediënten:

- 1 handje aardbeien
- 5 plakjes gember
- 3 takjes munt

Bereiding

Spoel een handvol aardbeien schoon. Je kunt ervoor kiezen het kroontje te verwijderen. Snijd de gemberwortel schoon en in hele dunne plakjes. Voeg de gewassen munt en alle andere ingrediënten toe aan de GROHE Blue karaf. Vul deze naar keuze met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater. Laat het geheel minstens 30 minuten intrekken. Proost!

een gezonde combinatie





het fruitige fitnessdrankje

GRANAATAPPEL ROZEMARIJN

Ingrediënten:

- 1 granaatappel
- ¼ ananas
- 1 takje rozemarijn
- 2 takjes munt

Bereiding

Snijd de granaatappel in tweeën. Pers één helft uit met de sinaasappelpers. Verwijder de pitjes van de andere helft (houd onder de kraan om wegspringen te voorkomen). Verwijder de schil en het hart van de ananas en snijd in gelijke stukken. Doe het sap van de granaatappel, de pitjes en de ananasstukken in de GROHE Blue karaf. Spoel de takjes rozemarijn en munt schoon en voeg deze aan de karaf toe. Vul de karaf naar smaak met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater. Zet minstens 30 minuten in de koelkast en je smaakpapillen vieren feest.

KOMKOMMER BASILICUM

Ingrediënten:

- ½ komkommer
- 2 takjes basilicum
- 2 plakjes biologische citroen

Bereiding

Schil een halve komkommer en snijd deze in dunne plakjes. Spoel een citroen schoon en snijd hier twee plakjes vanaf. Na het wassen van de basilicum, doe je alle ingrediënten in de GROHE Blue karaf. Vul de karaf naar wens met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater en laat de smaken 30 minuten intrekken. De heerlijke smaak zal je verrassen.

puur genot



een harmonieuze mix



FRAMBOOS ANIJSZAAD

Ingrediënten:

- 1 handje frambozen
- 2 takjes rozemarijn
- 1 takje citroenmelisse
- 1 theelepel anijszaad

Bereiding

Spoel de frambozen af en halveer ze. Doe ze in de GROHE Blue karaf en voeg de theelepel anijszaad toe. Voeg ook de gewassen takjes rozemarijn en citroenmelisse toe aan de karaf. Vul de karaf met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater, maak zelf de keuze. Zet minstens 30 minuten in de koelkast en je bent verzekerd van een frisse smaak.

GEMBER CITROEN

Ingrediënten:

2 gember theezakjes

1 biologische citroen

Bereiding

Vul de GROHE Blue karaf naar eigen keuze met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater. Was de citroen en halveer deze. Snijd twee plakjes van de ene citroenhelft. Pers het sap van de andere helft. Voeg het sap en de plakjes citroen toe. Laat vervolgens 2 theezakjes met gemberextract 6 minuten in het koude water trekken. Houd je hoofd koel!

de gezonde traktatie





'L' als in Lekker

LAVENDEL LIMOEN

Ingrediënten:

1 biologische limoen
7 takjes lavendel

Bereiding

Was en halveer een limoen. Pers de ene helft en snijd een flinke plak van de andere helft. Spoel de lavendeltakjes af met water en voeg deze samen met het sap en het plakje limoen toe aan de GROHE Blue karaf. Vul deze naar wens met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater. Zet minstens 30 minuten in de koelkast. Geniet ervan!

SINAASAPPEL KANEEL

Ingrediënten:

- 1 biologische sinaasappel
- 1 takje munt
- 1 kaneelstokje
- ½ theelepel gemalen kaneel

Bereiding

Vul de GROHE Blue karaf met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater, wat jij het lekkerst vindt. Was de sinaasappel en halveer deze. Pers de ene helft en snijd de andere in dunne schijfjes. Doe het sap en een halve theelepel gemalen kaneel in de GROHE Blue karaf en roer goed. Doe de gewassen munt, het kaneelstokje en de sinaas-appelschijfjes in de karaf. Laat dit 30 minuten intrekken en je bent klaar.

de exotische verfrissing



de lekkere dorstlesser



PERZIK VLIERBES

Ingrediënten:

1 perzik of nectarine

1 takje rozemarijn

½ limoen

4 eetlepels vlierbessensiroop

Bereiding

Was de perzik of de nectarine en ontdoe deze van zijn pit en snijd hem in dunne plakken. Spoel de rozemarijn schoon en doe deze met de perzik of nectarine in de GROHE Blue karaf. Vul deze met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend water en laat 30 minuten staan. Pers de halve limoen uit en mix deze met vier eetlepels vlierbessensiroop. Voeg deze mix toe aan de karaf en je dorst zal worden gelest.

BLEEKSELDERIJ APPEL

Ingrediënten:

3 takjes bleekselderij
100 ml appelsap
½ appel

Bereiding

Was drie stengels bleekselderij en halveer ze in de lengte. Halveer de gewassen appel en verwijder het klokhuis. Snijd de helft van de appel in dunne schijfjes. Plaats alle ingrediënten in de GROHE Blue karaf. Vul deze naar wens met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend water. Na 30 minuten kun je heerlijk genieten van dit verfrissende recept.

de energiebron



het multi-vitamine drankje



WILDE BESSEN LIMOEN

Ingrediënten:

- 2 theezakjes wilde bessen
- 2 theelepels agavesiroop
- 1 biologische limoen

Bereiding

Vul de GROHE Blue karaf met 0,75 liter GROHE Blue plat of bruisend drinkwater, wat jij het lekkerst vindt. Laat twee zakjes wilde bessen-thee acht minuten trekken. Pas op, dus niet het water koken. Verwijder de theezakjes en voeg schijfjes limoen en twee theelepels agavesiroop toe. Roer dit goed en laat de smaken nog 30 minuten intrekken en serveer dit ijskoud. Een prettige verfrissing!

WATER VOOR
ONDERWEG:
GROHE TO GO



Je hoeft niet thuis te blijven om van GROHE Blue Home te genieten. Ontdek de stijlvolle en praktische bidons voor wanneer je eropuit bent. Uitgevoerd in onbreekbaar plastic of elegant geborsteld aluminium. Bezoek onze GROHE Blue shop: <http://shop.grohe.nl>

GROHE.NL

Volg ons



Grohe Nederland B.V.
Metaalstraat 2
2718 SW Zoetermeer
Tel. 079-368 01 33

© 09/2017 – Copyright by GROHE