

# Kaars uit citroen of limoen



## Benodigheden (8 kaarsen)

- 4 citroenen
- 500 g sojawas
- verse blaadjes tijm
- 8 lonten
- 40 druppels citronellaolie

## Werkwijze (25 min. + 2 u. afkoelen)

1. Smelt de sojawas au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken).
2. Snij de citroenen in de lengte in twee en haal het vruchtvlees eruit.
3. Giet de sojawas in de halve citroenen.
4. Voeg 5 druppels citronellaolie toe per citroen.
5. Als de was troebel wordt, kan de lont erin.
6. Bestrooi met de tijm en laat 2 u. afkoelen.