

## Recept voor paardenbloemen wijn

### Wat heb je nodig:

- 6 liter paardebloemen (1 maatbeker met paardebloemen is 1 liter) - 6 liter paardebloemen - 2 kg suiker - 3 citroenen - 4 sinaasappelen - 5 theelepels gistvoeding - 6 theelepels looizuur (= tannine) - 1 kg rozijnen - 1 gistingfles van circa 10 – 15 liter. Een emmer met daarover een schone theedoek kan ook. - 1 zakje gist

**Hoe ga je te werk:** Pluk de paardebloemen zonder de steel en neem alleen die, welke helemaal open staan. Knip alle groen ervan af zodat het geel overblijft. Giet hier 6 liter kokend water overheen en laat dat 2 dagen goed afgedekt staan. Roer enkele malen per dag om en zeef de blaadjes er dan uit. Kook het sap even. Doe de inplakjes gesneden citrusvruchten er bij en de rozijnen nadat deze goed gewassen zijn. Los de suiker geheel op in het sap. Dan de tannine en het voedingszout er bij doen en een dag later de opgeloste gist. Na 10 dagen zeven en er voor zorgen dat het geheel met water tot 10 liter aanvullen. Wanneer de wijn niet meer gist moet ze koel gezet om te klaren en na 2 maanden overhevelen. Na 2-3 maanden weer hevelen. Als de wijn helder is, is de wijn na een halfjaar te drinken. Om de wijn te presenteren kun je uit het vat tappen of hevelen maar je kunt de wijn ook bottelen.

### Tips:

- · Het gebruik van pecto-enzymen is aan te raden.
- · Een goede tijd voor het plukken van paardebloemen is na 20 april.
- · Spaar eens lege wijnflessen die je anders naar de glasbak zou brengen. De flessen kun je gebruiken om de eigen gemaakte wijn in te bottelen.
- · Los de gist op in een kopje lauw water of in lauw vruchtensap.