

Recept voor vlierbloesemsiroop

Ingrediënten -Vers geplukte witte vlierbloesem -water -onbespoten citroenen -vanillestokje -suiker

Hulpmiddelen Kaasdoek, schone flessen met dop, trechter.

Voorbereiding Pluk ca 15 bloemschermen per liter water. Neem mooie witte bloemschermen, ze moeten lekker, honingachtig ruiken. Haal thuis (eventueel) de bloemetjes voorzichtig van de takjes af, door het groen van de takjes kan de siroop anders wat bitter gaan smaken.

Bereidingswijze Doe de geplukte bloemetjes met kokend water in een bak. Voeg zoveel water toe dat de bloemetjes net onder staan. Meet wel af hoeveel water je precies hebt toegevoegd, want je voegt per liter water 1 in stukken gesneden citroen toe + 1 vanillestokje. Dek de bak goed af met een doek en zet drie dagen weg op kamertemperatuur. Zeef het mengsel na drie dagen door een kaasdoek. Meet na hoeveel vloeistof je over hebt en voeg per liter 1 kilo suiker toe. Breng bloesemwater + suiker aan de kook en laat zachtjes ca. 10 min koken onder af en toe roeren, zodat alle suiker oplost. Laat de siroop afkoelen. Kook de flessen + dop uit of was heel goed om met soda. Giet de siroop mbv een trechter in de flessen en sluit ze af.