



Vlierbloesem siroop maken

Ingrediënten

1 tasje of emmertje vlierbloesem schermen
(riet)suiker
citroenzuur of citroenen

Bereiding

Vlier bloeit in de maand mei. Pluk dan een tasje vol vlierbloesem schermen. Schud de eventuele insecten er eerst af. Doe de bloemen zonder de stelen in een grote pan of pot en doe er koud water bij totdat de bloemen net onder water staan. Laat een nachtje afgedekt staan.

Giet het bloesem water door een zeef en daarna door een doek zodat er helder water overblijft. Doe op 1 liter bloesemwater 1 kilo suiker in de pan samen met 20 g citroenzuur. Kook het water zachtjes tot de suiker opgelost is. Giet de siroop in goed schoongemaakte flessen of weckpotten. Goed afsluiten en klaar is de siroop!

PS. door de citroenzuur blijft de siroop langer goed en krijgt het een frisse smaak. Je kunt ook 2 citroenen gebruiken voor de smaak, maar het blijft dan iets minder lang houdbaar.

Tip: voeg blaadjes munt toe of rozenblaadjes of een kaneelstokje



Foto: RitaE via Pixabay