

Werkgroep Geneeskrachtige en Eetbare Planten

De Werkgroep Geneeskrachtige en Eetbare Planten verzamelt en verspreidt ook recepten op basis van ingrediënten uit de Natuur

Recept Rozenbottelsiroop



Pluk rozenbottels van de Rimpelroos.

Je kunt ze ook van de Hondсроos gebruiken, mits deze goed rijp zijn.

Afmeten in een maatbeker: 1,3 L Rozenbottels. (de hoeveelheden in dit recept kun je naar behoefte aanpassen)
Wassen, kroontjes en steeltjes eraf halen.

Minstens 24 uur of een paar dagen in de vriezer laten bevriezen.

Laat de rozenbottels ontdooien.

Methode 1:

In stukken snijden. Gebruik handschoenen, de haren kunnen een jeukende huidreactie geven. De pitjes en de haren mogen bij het vruchtvlees blijven.

In een pan en 1,3 L water toevoegen,

Methode 2:

Gebruik dezelfde hoeveelheid water als de rozenbottels, 1,3 L.

Gebruik een deel hiervan om de bottels in de blender fijn te hakken.

De rest van het water toevoegen in de pan.

De pitjes en de haren mogen bij het vruchtvlees blijven.





Vervolg:

Voeg toe aan de pan:

1 biologische citroen, afboenen en in stukken snijden.
10 zaden van de Gewone Berenklauw of 1 theelepel kaneel.

De massa verwarmen tot aan het kookpunt.

1 nacht laten staan om te trekken met de deksel op een kier.

Al roerend door een theedoek of neteldoek zeven. De hoeveelheid sap opmeten in een maatkan.

Zelf heb ik 1.2 L sap overgehouden.

Aan het rozenbottelsap toevoegen:

-Een paar korrels zout.

-Appeldiksap in de verhouding 1:3.

In dit geval 400 cl appeldiksap.

Glazen flesjes of potten met schroefdeksel goed doorkoken

En laten uitlekken op een schone theedoek.



De siroop al roerend verwarmen en kokend heet de schone flesjes/potten, bijna tot aan de rand, vullen.

De flesjes/potten ondersteboven neerzetten en laten afkoelen.

Plak er een etiket op.

In de koelkast bewaren.

En geniet van je zelfgemaakte rozenbottelsiroop!

15 september 2019

Door Winny

