

Vlierbloesemsiroop (en siroop van eetbare bloemen)

Elk jaar kan je de lekkere “Mocktails en cocktails met zelfgemaakte ingrediënten” tussen mijn workshops vinden. Deze siroop is daar een onderdeel van.



De siroop

Veel Vlierbloesemschermen, indien mogelijk een halve emmer vol (losjes op elkaar gelegd gemeten)

Koud kraantjeswater

Verwerking

1 kg suiker per 1 liter vocht

Sap van 1 à 2 Citroen per liter vocht

- **Pluk de vlierbloesemschermen in de ochtend op een droge dag.** Gebruik alleen schermen met mooie **frisse bloesem** waarvan alle **bloemen volledig open** zijn. Doe zoveel mogelijk schermen **zonder stelen** in een grote kookpot of propere emmer.
- Overgiet de schermen met zoveel **kraantjeswater** tot ze onder staan. Leg er een **bord op, met een gewicht (bv. gevulde fles)** zodat de bloemen onder water blijven. Laat dit, afgedekt **minstens 1 dag** staan op een koele plek in je huis, maar niet langer dan 2 dagen
- Giet het water van je **geweepte bloesem door een zeef**, in een pot.
- Doe je **bloesem in een neteldoek** of keukenhanddoek (gewassen zonder verzachter!) en knijp het laatste vocht eruit. Je hebt nu je basis vloeistof, boordevol smaak.
- **Meet de hoeveelheid vocht af** en doe het in een **grote pan**.
- Voeg **per liter, 1 kg suiker toe** en verwarm tot het kookt. **Blijf roeren tot de suiker is opgelost**, je bent hier afhankelijk van de hoeveelheid ongeveer 10 minuten zoet mee.
- Zodra je siroop kookt zet je de pan van het vuur en voeg je **citroensap** toe (doe gerust meer als je dat lekker vindt).
- **Steriliseer een paar flessen die je met een metalen schroefdop kan afsluiten.** Vul de flessen met de hete siroop en **sluit onmiddellijk af**.
- **Deze flessen bewaren zeker een jaar op een koele, donkere plaats.**

Tips

- Heb je niet genoeg flessen dan zijn confituurpotten of andere potten met **metalen schroefdeksel** ook prima te gebruiken. Met een emmer vocht kom je al heel ver.

Andere eetbare bloemen: bloemblaadjes zoals: rozenblaadjes, viooltjes, seringen.

- Je kan ook **kruiden** zoals: gember, kaneel, anijs, jeneverbes toevoegen. Probeer met een litertje zo proef je of je experiment werkt.

Smakelijk!

Bedankt voor je support en... als je het recept maakt, mag je een **@annkoekepan** of **#annkoekepan** zetten. Zo kan ik eens komen piepen naar wat je gemaakt hebt én maak je wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer. Tot binnenkort! xx