



GENERELL

Syrensocker

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **1 burk**

Passa på innan syrenen blommat färdigt för i år - gör eget syrensocker!

Syrenerna blommar för fullt och doftar ljuvligt! Ta vara på blommorna genom att torka dem i strösocker. Det tar bara några minuter att blanda ihop, men någon vecka eller två behövs för sockret att stå och dra innan det är klart att användas. Gott att strö över jordgubbarna i sommar, använda i teet eller ge bort i present i en fin burk!



INGREDIENSER

5 deciliter strösocker
4-5 stycken klasar lila syren

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj blomklasarna noga för att få bort eventuella kryp. Plocka av blommorna och lägg dem på hushållspapper, låt torka ordentligt.
- 2** Varva syrenblommor och socker i en burk. Låt stå svalt en vecka, gärna två. Skaka om burken emellanåt.
- 3** Rör runt i sockret som kan ha blivit lite klumpigt och sila bort blommorna som blivit bruna i färgen. Förvara i burk med lock.