



GENERELL

Syrensaft

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **120 min** Portioner:



Nu när syrenen blommar finns det massor man kan göra med blommorna, t ex syrensaft.

Det är lite tidskrävande att rensa kvistarna från blommorna, men det är det värt kan jag lova.



INGREDIENSER

50 kvistar lila syren
2 st citroner
30 g citronsyra
2 kg socker
2 l vatten
natriumbensoat, ev

GÖR SÅ HÄR

1

Skölj, rensa och plocka av alla blommor, det är tidskrävande men värt mödan.

2

Koka upp vatten och socker så att sockret löser sig.

3

Lägg blommorna och citronen som du har skivat i en stor kastrull eller liknande, minst 4 liter.

4

Blanda i citronsyra.

5

Häll på vattnet och rör om så att allt blandas ordentligt.

6

Sätt på lock eller plastfolie och in i kylen 3 dygn.

7

Sila och koka upp, sila även bort skummet som blir när den kokat upp.

8

Tillsätt ev natriumbensoat om du vill förlänga hållbarheten.