GENERELL

Syrensaft

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner:

30

Passa på att ta vara på syrenblommorna och koka en underbar saft.

Gör en stor laddning om du har tillgång till mycket blommor. Frys in saften och ta fram under vintern och njut av lite sommar känsla.

INGREDIENSER

25 stycken syren blommor
2 stycken citroner
1.5 liter vatten
1 kilo strösocker
30 gram vinsyra
1.5 stycken vaniljstång

GÖR SÅ HÄR

1. Skölj blommorna och ta bort kvistar.
Det är bara själva blomklasen som skall användas.
Skölj även citronerna.

2 Skiva upp citronerna.
Skär ett snitt i vaniljstången och skrapa ur fröna.
Varva blommor och de skivade citronerna samt vaniljstången i en bunke och ställ åt sidan.

3 Koka upp en lag på vattnet och sockret.
Rör ut citronsyran i lite av den heta lagen och häll tillbaka och rör om.
Tillsätt vaniljfröna och rör om.

4 Häll den varma lagen över blommorna.
Täck bunken med ett lock eller plastfolie och ställ kallt i kylen i tre dagar.
Rör om ett par gånger under tiden.

5 Sila upp och häll upp i rena flaskor.