



GENERELL

Vildblomssaft

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner:

En underbar sommarsaft med doft & smak som får vem som helst att gå i spinn ;)

Fler blommor än man tror är ätbara men man måste självklart vara säker. Finns massor med information på nätet.

Jag köpte mina från Herbaria. Man kan också bara använda lavendel eller rosenblad. Det här är så roligt för ingen lista ut vad saften är gjord på? Och det är ju inte heller så lätt eftersom den innehåller så mycket! Jag använder betydligt mindre socker än i de flesta recept och dessutom ingen citronsyra.



INGREDIENSER



- 2 dl torkade blommor
- 1 liter vatten
- 2 liter vatten
- 4 dl strösocker
- 4 dl färskpressad citronjuice

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp 1 liter vatten. Lägg vildblommorna i en skål och häll det kokande vattnet över. Låt dra i 10-15 min och sila sedan bort blommorna. Tillsätt socker och citronsaft i den varma lagen, rör om ordentligt och låt sedan kallna. Späd saften med 2 liter vatten och rör om.