GENERELL

Fläderblomssaft

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **ca 2.5 liter saft**

15

Nu blommar flädern - gör din egen fläderblomssaft! Receptet räcker till många liter färdigblandad saft.

Vill man spara fläderblommorna och göra saft vid ett senare tillfälle så går det bra att frysa in blomklasarna i förslutna påsar. Även den färdiga saften går att frysa in.

INGREDIENSER

30 st blomklasar
3 st citroner
1.5 l vatten
1.5 kg socker
50 g citronsyra

GÖR SÅ HÄR

1. Tvätta citronerna noga och skär i tunna skivor. Lägg dem och blomklasarna i en stor rostfri hink eller bunke.

2. Koka upp vattnet. Häll i socker och citronsyra och rör om tills sockret löst sig.
3. Häll den heta vätskan över blommor och citronskivor.
4. Täck med lock och låt stå svalt i 4-5 dagar. Rör gärna om i hinken morgon och kväll.
5. Sila saften och häll upp i väl rengjorda flaskor. Förvara i kylskåp eller frys in.