



GENERELL

Flädersirap med vanilj & citron

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **1 liter**

Hemkockt sirap med en härligt somrig smak; fläder, vanilj och citron!

Den här sirapen smakar ljuvligt och är inte alls svår att koka ihop. Det tar inte särskilt många minuter, men den behöver några timmar för att stå och dra åt sig smakerna ordentligt.

Ge dig ut och plocka fläderblommor så har du snart din egen goda sirap som passar perfekt att använda i sommarens drinkar, till jordgubbarna eller som tillbehör till glass eller pannkakor!

Receptet ger en ganska stor omgång sirap och innehåller inget konserveringsmedel, så frys gärna in en del i mindre plastflaskor så vet du att den inte blir dålig. Tänk bara på att inte fylla flaskorna ända upp då vätskan expanderar lite när den fryses ner. Perfekt att ta fram i vinter när sommaren känns långt borta! Öppnade flaskor förvaras bäst i kylskåp.



INGREDIENSER



5 dl vatten
1 kg strösocker
15 st blomklasar av fläder
1 st vaniljstång
2 st citroner, ekologiska

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka ihop vatten och socker till en lag. Låt småkoka 5 minuter och ta sedan av kastrullen från värmen.

2

Tvätta citronerna noga och riv ner skalet i sockerlagen. Var noga så att inget av det vita kommer med. Pressa även ner citronsaften. Skaka bort eventuella kryp från fläderblommorna. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Lägg blomklasar, vaniljstång och frön i sockerlagen.

3

Låt sockerlagen koka upp igen och låt puttra på medelvärme ytterligare 5-10 minuter. Ju längre den kokar ju tjockare blir den, men den ska inte bli särskilt trögflytande. Undvik att röra i den kokande lagen, då kan den sockra sig. Ta av från plattan och låt svalna. Lägg på ett lock och låt stå och dra några timmar, helst över natten.

4

Sila sirapen genom en finmaskig sil. Häll upp på väl rengjorda flaskor.