



GENERELL

Maskrossaft

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **0.5 liter outspädd saft**

Saft av ogräs? Ja det är faktiskt riktigt gott med maskrossaft! Lite pyssligt men kul och absolut värt att prova.

Det är endast de gula bladen på maskrosorna som ska användas, annars får saften en besk smak. Räkna med att det går åt ca 30-40 maskrosblommor till det här receptet, beroende på hur noggrant du plockar bort de gula bladen. Tips! Låt en vaniljstång koka med i saften för ännu godare smak!

Jag har provat lite olika sätt att göra maskrossaft på, i år blev det denna variant där saften kokas lite försiktigt i ungefär 30 minuter.



Häll upp saften i väl rengjorda, steriliserade flaskor för lite längre hållbarhet i kylskåp. Saften går annars bra att frysa in, exempelvis i petflaskor. Fyll inte flaskorna riktigt ändå upp, eftersom saften expanderar när den fryses ner.





INGREDIENSER

25 g (ca 3 dl) gula maskrosblad
270 g (3 dl) strösocker
300 g (3 dl) vatten
2 st citroner, rivet skal och saft (1 dl)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Plocka de gula kronbladen från maskrosblommorna. Var noga så att endast det gula kommer med, annars blir saften besk.
- 2** Skölj bladen och lägg dem i en kastrull ihop med övriga ingredienser.
- 3** Låt saften puttra väldigt försiktigt på ganska låg värme, 25-30 minuter.
- 4** Sila saften och häll upp på steriliserade flaskor. Förvara i kylskåp.
- 5** Servera saften väl kyld, utspädd med vatten.