



**GENERELL**

# Syrensirap

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **0.5 liter**

Sirap gjord på lila syrenblommor - härlig färg och jättegod till desserter och i drinkar!

Passa på att ta vara på de ljuvligt doftande syrenblommorna innan de blommat färdigt för i år. Den här goda sirapen är gjord på lila bondsyren. För att förstärka färgen har jag tillsatt ett par blåbär.

Ringla sirapen över glass eller jordgubbar. Eller prova att göra drinkar på den i sommar!



## INGREDIENSER



4 dl strösocker  
2 dl vatten  
2 msk glukossirap  
2 dl syrenblommor av lila bondsyren  
ett par stycken blåbär

## GÖR SÅ HÄR



Koka upp vatten och strösocker i en kastrull. Låt koka någon minut och ta sedan av kastrullen från värmen.

2

Skölj blomklasar av syren och plocka bort blommorna. Se till så att inga stjälkar och blad kommer med, de kan göra sirapen besk i smaken.

3

Tillsätt syrenblommor, glukossirap och blåbär i den uppkokade sockerlagen. Hetta upp igen och låt småputtra till sirapsliknande konsistens, omkring 10-15 minuter på medelvärme. Undvik att röra i den under koktiden. Det ska bli en ganska tunn sirap, inte riktigt lika trögflytande som vanlig sirap.

4

Sila sirapen genom en finmaskig sil och häll upp i en väl rengjord, varm glasflaska. Låt kallna och förvara sedan i kylskåp.