

HYLDEBLOMSTSAFT

...Hjemmelavet hyldeblomstsaft er en gudedrik, der blandet op med iskoldt vand eller dansk vand smager af sommer og sol. Prøv også at komme lidt i et glas mousserende vin, eller marinér søde danske jordbær i den skønne saft.

Til

- 30 klaser hyldeblomster (udsprungne)
- 2 økologiske citroner
- 1 ½ l vand
- 1 kg sukker
- 20 g citronsyre (et brev)

Ryst hyldeblomstskærmene fri for insekter, og skyl dem forsigtigt. Klip de grove stilke fra, og smid disse ud. Læg blomsterne i en stor skål. Skær citronerne i skiver, og læg dem i skålen.

Kog vandet, og tag efterfølgende gryden af varmen. Tilsæt sukker og citronsyre, og rør til begge dele er helt opløst. Hæld den varme lage over hyldeblomster og citron.

Dæk skålen med film, og sæt den til afkøling. Lad hyldeblomstsaften trække i køleskabet 4-5 dage.

Si saften gennem en sigte beklædt med et rent viskestykke. Kom saften på rengjorte og steriliserede flasker eller beholdere, og opbevar i køleskabet.

Hyldeblomstsaften kan også opbevares i fryseren, og kan således holde sig uden brug af konserveringsmiddel. Her kan du med fordel fryse den i små plasticflasker. Husk dog ikke at fylde flasken helt op, da der skal være plads til, at væsken udvider sig ved frysning. Ellers risikerer du, at flasken springer.

Den koncentrerede hyldeblomstsaft fortyndes cirka i forholdet 1:4 (med f.eks. vand eller dansk vand), og serveres afkølet.

Vær opmærksom på, at nogle kan være allergiske overfor citronsyre.

