

ALLT OM
ma

Fläderblomssaft

Flädersaft är en av sommarens godaste drycker som du enkelt gör själv. Håll gärna en del av satsen i plastflaskor och frys in.



ULRIKA POUSETTE

Fläderblomssaft

1. Lägg blomklasarna i en bunke som rymmer minst 4 liter. Skölj citronerna noggrant och skala av det yttersta gula skalet med en potatisskalare.
2. Skiva citronerna tunt och lägg dem i bunken tillsammans med fläderblommorna och citronskalet.
3. Koka upp vattnet, rör ner sockret och dra kastrullen från värmen när sockret lösts upp. Rör ner citronsyran och håll den heta sockerlagen över blommorna och citronerna i bunken. Rör om och låt saften stå och dra övertäckt i kylan 3-4 dagar.
4. Sila saften genom en silduk eller en tunn kökshandduk. Håll upp på flaskor och förvara kallt.

RECEPT FRÅN **ALLT OM MAT**

Ingredienser

2 1/2 liter saft

Fläderblomssaft

- 17 dl strösocker, (1 1/2 kilo)
- 1,5 l vatten
- 40 st fläderblommor, klasar nyplockade
- 50 g citronsyra
- 3 st citroner, gärna ekologiska, stora