

på tallriken

Mamma Stinas flädersaft



Ca 2,5 l saft:

- 40-45 klasar fläderblommor
- 3 citroner
- 2 l vatten
- 2 l socker
- 60 g citronsyra

Gör så här:

1. Skölj fläderblomsklasarna noga i ljummet vatten och rensa från eventuella blad och annat som inte hör dit.
2. Lägg fläderblomsklasarna i en stor kastrull. Tvätta citronerna noga och riv sedan det yttersta av citronskalen.
3. Lägg det rivna citronskalet i kastrullen med fläden, pressa över saften från citronerna och lägg sedan även med de urpressade citronerna i kastrullen.
4. Häll i sockret och citronsyran i en ny kastrull med 2 liter vatten. Koka upp till sockret och citronsyran löst upp sig. Häll det varma sockervattnet över flädern. Låt svalna och täck sedan med lock eller plastfilm. Låt stå svalt i 5 dagar.
5. Sila av saften med silduk. Häll över saften på antingen väl rengjorda flaskor eller i portionsburkar som du fryser in till framtida bruk.