

## Recept Vlierbloesem siroop

Voor 2 of 3 flessen:

- 30 bloeiende bloemschermen van de vlierboom
- 0,75 liter water
- 1,5 kilo suiker (basterdsuiker, wit of lichtbruin)
- 40 gram citroenzuur
- 2 stuks citrusfruit (citroen, sinaasappel, grapefruit, limoen); liefst biologisch, maar in elk geval goed schoongeboend.
- 2 of 3 flessen van 0,7 of 1 liter met goede sluiting, schroefdop of beugel.



Leg de bloemschermen op het aanrecht of een tafelkleed, spreidt de bloemen uit. En verwijder alle kleine beestjes die erin rondkruipen. Laat het rustig een kwartiertje liggen, dan krijgen de dieren de kans om zich te laten zien.

Knip met een schaar de grotere takjes van de bloemschermen en doe de schone bloemen in een pan of schaal. De stelen geven een bittere smaak. Het is niet erg de dunnere kleine takjes te laten zitten.



Los de suiker en het citroenzuur op in het water, laat het rustig warm worden op het vuur. Laat net even aan de kook komen, zodat alles echt goed is opgelost.

Doe de bloemen, het citrusfruit en de nog warme suikerstroop samen in een pan. Roer goed door, sluit af met een deksel en laat ongeveer 24 uur staan. Roer er zo nu en dan in.

Maak de flessen schoon met heet water en wat soda, goed naspoelen zodat de soda eruit is. Daarna de flessen 15 minuten steriel laten worden in een oven die is voorverwarmd op 160 graden.

De siroop zeven, alle bloesem en citrusfruit eruit halen. Daarna zeven door een hele fijne zeef of een stuk kaasdoek. De siroop verhitten tot bijna aan het kookpunt en dan in de nog warme flessen gieten. Goed afsluiten en voorzien van een eigen etiket.

Drink de siroop met water of bruiswater. Ook lekker over ijs of verwerkt in een taart.

Door het smaak gevende stuifmeel uit de bloemen is de siroop meestal niet helemaal helder te krijgen. Door zo steriel mogelijk te werken blijft de siroop lang goed. Bewaar geopende flessen in de koelkast.

Genieten maar!

[TheetuinVeldwijk.nl](http://TheetuinVeldwijk.nl)