

Cleek - Hyldeblomstsaft

Opskriften giver ca. 1,5 l hyldeblomstsaft, 20-06-2020

Ca. 30 hyldeblomstskærme

2 økologiske citroner

2 spsk. Citronsyre

650 g. øko rørsukker

1 l vand

1. ryst og rens skærmene for insekter, og put dem i en stor gryde el.lign. beholder med låg.
2. Skyl citronerne, og skær dem i skiver. Læg citronerne i gryden.
3. Bland citronsyren med sukkeret, og opløs blandingen i kogende vand. Hæld sukkerlagen over skærmene, læg låg på gryden, og lad saften trække i køleskabet i 4 dage.
4. Si saften, og hæld den på rengjorte flasker.

NB. Da denne hyldeblomstsaft ikke er tilsat konserveringsmiddel, holder den sig bedst på køl - holdbarhed i køleskab er ca. et par måneder. Men hold godt øje med, om saften begynder at gære.

TIP: Put hyldeblomstsaften i isterningeposer, og frys den, så kan du lynhurtigt lave et glas kold saftevand på de varme sommerdage.

TIP: Bland saften med danskvand og lav hjemmelavet 'hyldeblomstsodavand'

GODE RÅD TIL AT PLUKKE HYLDEBLOMSTER

Det er buskenes blomsterkroner, man skal have fat i, og man beregner cirka 30 blomsterkroner per 1 ½ liter færdig saft.

Det er en god idé at plukke blomsterne om morgenen, da det er duggen, der holder på blomsternes aroma.

Desuden skal man endelig ikke skylle blomsterkronerne, når man kommer hjem, men i stedet ryste dem fri for insekter og andet skidt.