

RECEPT MEIDOORNSIROOP

Siroop van meidoornbloesem

Benodigheden

Voor 1 liter
duur 60 minuten

+/- 4 handen
meidoornbloesem
1 liter water
500-1000 gr suiker
1 citroen



Bron: voedselbos mariahoeve

Aan de slag

- Pluk in mei de verse, open bloesems op een droge, zonnige dag.
- Doe vier handen vol bloesems in een pan en voeg water toe tot ze net onder staan (ca. 1 liter). Laat dit 24 uur afgedekt trekken.
- Zeef het water door een fijne doek en knijp de bloesems goed uit.
- Voeg per liter sap 500g tot 1kg (riet)suiker en het sap van 1 citroen toe. Breng langzaam aan de kook en laat op laag vuur inkoken tot siroopdikte.
- Giet de hete siroop in gesteriliseerde flessen.