

RECEPT PAARDENBLOEM

Siroop van paardenbloemen

Aan de slag

Benodigheden

Voor 1 liter
duur 60 minuten

+/- 30 paardenbloemen
1 liter water
500 gr suiker
1 citroen
1 kaneelstok



Bron: *thegreenlist*

Dag 1: siroop maken

- Pluk of knip op een zonnige dag de paardenbloemen op een rustige plek, een plek waar geen/weinig honden, katten en auto's komen.
- Doe de gele bloemen in een zeef. Was de bloemen. Het beste is om zoveel mogelijk groen eraf te plukken of te knippen. Een beetje groen is niet erg, maar het is een beetje bitter van smaak.
- Doe de bloemen, citroen, kaneel, specerijen in een pan met één liter water en zet het op een vuurtje.
- Voeg de suiker en de (vegan) honing al roerend toe. Blijf roeren totdat de suiker en honing is opgelost. Zet het vuur uit. En laat het een dagje staan.

Dag 2: siroop bottelen

- Hang een schone theedoek in een zeef en giet de siroop door de theedoek en zeef.
- Steriliseer een fles (en vergeet de dop niet). Steriliseren: giet kokend water over de fles en zet de fles daarna tien minuten in een oven van 100°C.
- Giet de siroop in een fles. De siroop is zeker een maand te bewaren.