

# Vlierbloesemsiroop

Benodigdheden :

- witte bloesemschermen van vlier
- 2 bio citroenen
- suiker
- pot van 2 L
- flesjes/bokaaltjes



Bereidingswijze :

Doe de geplukte witte vlierbloesemschermen in een glazen pot.  
Schik tussen de laagjes vlierbloesem de schijfjes citroen.  
Overgiet alles met water en laat 24 uur trekken.  
Zeef het geheel door een neteldoek en wring goed uit.  
Per liter vocht voeg je minstens 500g witte suiker toe.  
Breng aan de kook en laat enkele minuten doorkoken.

Afschuimen en in glazen gieten die je tot aan de rand vult, dichtschroeft en omgekeerd laat afkoelen.

Gebruik van de siroop: bv een geutje in een glas droge witte wijn.

Aandachtspunten :

Je moet de vlierbloesemschermen niet wassen, anders spoel je alle stuifmeel weg  
De siroop is zeker een jaar houdbaar.