

Hyldeblomssaft

Ingredienser

25 skærme af hyldeblomst (på størrelse med et syltetøjslåg)
2 citroner
1 l vand
1 kg sukker
20 g citronsyre
1 spsk Atamon

Fremgangsmåde

Kog vand og sukker til en sukkerlage (ind til sukkeret er opløst).

Tag sukkervandet af bluset og tilsæt Atamon og citronsyre.

Skær citronerne i skiver og læg dem sammen med skærmene.

Hæld det derefter blandingen over skærmene og citronskiverne.

Lad det stå i 3-4 døgn. Der skal røres i det ind imellem.

Si derefter saften gennem et klæde og hæld det på flasker (flaskerne skal være rengjorte og skoldet).

Saften skal blandes med vand før det er drikkeklart. Normalt skal det blandes i forholdet ca. 1:3 eller 1:4.