

## Siroop van Vlierbloesem

Goh even snel, want de vlier staat weer in de bloei en als je wilt kun je nog een voortreffelijke siroop maken die je weer kunt genieten in het najaar en winter. Je haalt dan weer een beetje zonneshijn tevoorschijn.

Ingrediënten.

- Verse vlierbloesem. (± 500gram bruto).
- Suiker
- Citroen of citroenzuur
- Schone afsluitbare flessen.



Knip vers geopende vlierbloesem (vroeg) in de morgen. Elk bloesemscherm even voorzichtig uitschudden en controleren op verontreinigingen en kijk meteen of het scherm vrij is van (kleine) insecten.

Verzamel voldoende vlierbessenbloesem.

**Spoel de vlierbloesem niet af onder de kraan.**

Knip nu de bloesems van de schermen en doe de bloesems in een grote pan ( je houdt ongeveer 300gram bloesem over) en zet deze net onder water.

Laat dit geheel 24 uur afgedekt staan op een koele plek.

Na 24uur de inhoud van de pan door een zeef /neteldoek gieten.

Voeg nu per liter vloeistof 1250gram suiker toe en breng deze al roerend tot net tegen de kook. Een kookthermometer is nu gemakkelijk. Zorg dat je de suiker geheel hebt opgelost

Voeg tegen de kook de citroen of citroenzuur toe en roer dit even door.

Giet de hete vloeistof in de goed schoongemaakte flessen. ( bv. steriliseren of reinigen in sodawater) en sluit de flessen af.

Zie ook volgende [link](#)