

Flädersaft

Det här behöver du:

- Ca 50 fläderblomklasor
- 5 citroner
- 2 dl strösocker
- 250 g ljus *muscovadosocker
- 2 l vatten
- 50 citronsyra

* Muscovadosocker är ett råsocker som framställs av sockerrör från Mauritius. Till skillnad från vanligt socker har det mycket kvar av sockerrörssaftens färg och smak. Smaken påminner en del om farinsocker men är mindre neutral. Den mörka sorten har ett tydligt inslag av lakrits och den ljusa har en viss kolasmak.

Gör så här:

1. Skölj och rensa fläderblomklasorna noga.
2. Koka upp vatten och socker i en stor kastrull.
3. Lägg blommorna i en rymlig hink eller kastrull.
4. Tvätta citronerna och skär i skivor och lägg tillsammans med blommorna.
5. Tillsätt citronsyran i den heta sockerlagen och rör om. Håll lagen över fläderblommorna och citronerna. Låt svalna och täck därefter med lock eller plastfilm.
6. Låt saften stå och dra i minst 1 dygn i kyl. Gärna i 3-4 dygn så blir saften riktigt smakrik.
7. Sila saften i saftsil.
8. Håll upp saften i noga rengjorda flaskor eller frys in i mindre plastbyttor med lock.

I flaskor håller sig saften i ca 4 veckor i kylan.

- Tips: Frys in saften i som iskuber. Perfekt till sommarkranken.