

Vlierbloesem-siroop / Elderflower Syrup



Boodschappenlijstje (voor 1 liter siroop)

1 l water
1 kg suiker
ca. 25 vlierbloesemschermen
1 onbehandelde citroen

ook nodig
gesteriliseerde flessen

Zo maak je vlierbloesem-siroop

Maak een suikersiroop met 1 liter water met een kilo suiker.
Kook de vloeistof tot deze weer helder is.

Controleer intussen de vlierbloesems, verwijder droge blaadjes en insectjes.
Snij de citroen in schijfjes.

Giet de suikersiroop in een grote pan met bovenaan nog voldoende ruimte.
Voeg de bloemen en de schijfjes citroen bij de suikersiroop en dek de pan af.
Laat het mengsel minstens 24 uur maar **niet langer dan 48** uur trekken.
Als je de siroop op zijn langst laat trekken, heeft het de meeste smaak.

Schenk de siroop door een grote zeef, zodat je alleen het vocht overhoudt.
Giet de siroop daarna ook nog door een katoenen (kaas)doek.

Breng nu de vloeistof aan de kook.
Giet de siroop voorzichtig in de gesteriliseerde fles(sen) en sluit ze meteen af.

Lekker, aangevuld met bruisend mineraalwater en ijsblokjes!

Vlierbloesem-siroop / Elderflower Syrup



Shopping list (for 1 liter of syrup)

1 liter water
1 kg caster sugar
approx. 25 elderflower heads
1 organic lemon

Also needed:
sterilized bottles
Optional:
sparkling water

How to make elderflower syrup

Make a sugar syrup with 1 liter of water and a kilo of sugar.

Boil the liquid until it is clear again.

In the meantime, check the elder flowers, remove dry leaves and insects.
Cut the lemon into slices.

Pour the sugar syrup into a large pan with enough space at the top.

Add the flowers and lemon slices to the sugar syrup and cover the pan.

Let the mixture steep for at least 24 hours but **no longer than 48 hours**.

If you let the syrup steep for the longest time, it will have the most flavour.

Pour the syrup through a large sieve, so that you only have the liquid left.

Then pour the syrup through a cotton (cheese) cloth.

Now bring the liquid to the boil.

Carefully pour the syrup into the sterilized bottle(s) and seal them immediately.

Delicious, topped up with sparkling mineral water and ice cubes!