

## TO LITER AF INGSENS HYLDEBLOMSTSAFT

20 hyldeblomstskærme

2 usprøjtede/økologiske citroner

1 liter vand

1 kg rørsukker eller lys farin

20 g vin- eller citronsyre

1 tsk natron

atamon til rengøring af  
flasker

- Læg hyldeblomstskærme og citronskiver lagvis i en stor skål eller gryde.
- Bring vandet i kog, tilsæt sukkeret og lad det koge til sukkeret er opløst. Afkøl sukkerlagen og rør vin- eller citronsyre i.
- Hæld sukkerlagen over citron og blomstskærmene. Læg et låg eller en tallerken over skålen og lad det trække tre døgn i køleskabet. Rør af og til i blandingen for at få aromaen ud af blomsterne.
- Si saften og tilsæt natron. Hyldeblomstsaften er nu færdig og kan hældes på rengjorte flasker.
- Den færdige hyldeblomstsaft skal fortyndes med vand.

Du kan hælde saften på rengjorte plastikflasker og fryse saften. På en kold efterårsaften er det skønt at kunne tage sommeren ud af fryseren og lave en varm hyldeblomstdrik.