

## Recept voor vlierbloesemsiroop

### Ingrediënten

(voor 1 liter siroop)

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



---

### Bereiding

1. Maak een suikersiroop in een verhouding van 1:1 water en suiker. Hier dus 1 liter water met een kilo suiker. Kook de vloeistof tot deze weer helder is.
2. Controleer intussen de vlierbloesems, verwijder eventuele droge blaadjes en ongewenste diertjes, en snijd de citroen in plakjes.
3. Giet de suikersiroop in een grote pan of meerdere pannen, afhankelijk van de hoeveelheid, zodat er bovenaan nog voldoende ruimte overblijft.
4. Voeg de bloemen en de schijfjes citroen bij de suikersiroop, dek af en laat minstens 24 uur maar niet langer dan 48 uur trekken. Hoe langer de trektijd, hoe intenser de smaak.
5. Giet nu alles door een groot vergiet zodat je alleen het vocht overhoudt. Giet het daarna door een katoenen doek.
6. Breng de vloeistof nu aan de kook en giet deze voorzichtig in schone uitgekookte flessen. De flessen na het vullen direct goed afsluiten.