

Mælkebøttesirup der smager af flydende honning



De præcise mængder er ikke så vigtige. Egentlig måler man blomstersaften op efter den er siet og tilsætter samme mængde sukker i dl. Brug en gryde på omkring 20 cm i diameter til indkogning/afdamning. Er gryden lille tager det længe, er den for stor brænder det nemt på fordi honningen ender med at være i et meget tynd lag..

Keyword	vegansk
Bemærk	indeholder reklamelink
Antal	7.5 dl (cirka)
Forfatter	Nina fra PlantePusherne

Ingredienser

- 100 stk **mælkebøttehoveder** ca 100 gram gode mellem/store hoveder - plukket forsigtigt!
- 2 æbler ca. 500 gram skåret i både - uden kerner
- 1 L **vand**
- 1/2 dl **friskpresset citronsaft**
- 9 dl **sukker**
- 1 mikromy **salt** 1 lille bitte knivspids

Hvis du har mulighed så tilsæt endelig andre så spiselige blomster. Jeg brugte:

- 30-40 stk rapsblomstertoppe altså sådan én her eller 1 ekstra håndfuld mælkebøtteblomster

Sådan gør du

1. Pluk blomsterhovederne og kom dem i et dørslag hvor de rystes/bankes forsigtigt og stilles til side så alle smådyr kan kravle ud. SKYL DEM IKKE! Så vil du skylle nogle af alle de gode smagsstoffer ud.
2. Fjern så meget af de grønne blade, du orker - hvis du altså gider - det kan undlades, se i indlægget højere oppe. Bunden kan skæres eller klippes af for at undgå for meget pillearbejde.
3. Kom blomster, æblebåde samt citron i en mellemstor gryde og overhæld med vand. **Kom låg på** og lad det simre i 20-30 minutter.
4. Si ingredienserne fra og kom saften tilbage i gryden sammen med sukker og salt. Lad det dampe forsigtigt ind UDEN LÅG til ønsket konsistens som beskrevet i indlægget. Du må kun røre rundt lige i starten for at opløse sukkeret, men undlad at røre herefter. For at undgå at få det for varmt er det nemmest at holde en temperatur hvor siruppen knapt nok bobler i hvert fald hen mod slutningen.
5. BEMÆRK AT KONSISTENSEN KUN KAN BEDØMMES I DEN NEDKØLEDE SIRUP
6. Lad det køle ned og hæld det i passende, skoldede beholdere. Opbevar dem koldt. De kan også kommes i fryseren og da de ikke bliver faste ved frysning kan de bruges direkte fra frys.

Jeg håber du er glad for opskriften. Du finder flere oplysninger, grundigere vejledning, tips og billeder på vores hjemmeside. Kh Nina, PlantePusherne.dk