



Fläderblomssaft med lime

Ingredienser 1 sats

| | |
|-------|---------------|
| 30 st | fläderblommor |
| 1 st | citron |
| 3 st | lime |
| 1,5 l | vatten |
| 1 kg | strösocker |
| 30 g | citronsyra |

Tillagning

Saften ska förvaras i kylskåp. Ska du förvara den länge är det bättre att frysa den i mindre plastburkar. Limefrukterna kan bytas ut mot två citroner.

1. Rensa blommorna. Lägg dem i en stor kruka.
2. Finriv citron och limeskal och pressa saften. Lägg och häll det i krukans.
3. Koka upp vattnet och häll det över.
4. Tillsätt socker och citronsyra. Rör om väl. Täck med lock och låt stå svalt 3-4 dygn. Rör några gånger under tiden så att sockret löser sig.
5. Sila saften några gånger genom finmaskig sil. Häll upp på rena flaskor. Om du tänker frysa saften går det bra med plastburkar.