



www.vartskafferisverige.se

Älggrässaft (ca 3 liter)

50 klasar älggräsblommor, 2 citroner, 60 g citronsyra

2 kg socker 2 kanelstänger, 2 l vatten

Gör så här:

*Skölj älggräset och lägg det sedan i en stor hink eller bunke.
Tvätta citronerna väl. Skär citronerna i tunna skivor och lägg dem
tillsammans med kanelstänger bland älggräset.*

Koka vattnet och sockret tills dess att sockret löst sig.

*Rör ut citronsyran i lite av sockerlagen,
och häll sedan tillbaka det igen. Rör!*

*Häll den heta sockerlagen över blommorna och citronerna, täck med
lock, och låt stå i 3 dygn. Rör om då och då.*

Sila saften och häll slutligen på väl rengjord flaska. Kan frysas.

Servera gärna väl kyld.