



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## ***Fläderblomssaft***

***Ca. 2 1/2 liter:***

*30 blomklasar av äkta fläder*

*3 stora citroner*

*1 1/2 liter vatten*

*1 1/2 liter socker*

*50 g citronsyra*

*Lägg blomklasarna i ett kärl stort nog att rymma minst fem liter.*

*Borsta citronerna i varmt vatten och skär dem i tunna skivor som läggs tillsammans med fläderblommorna.*

*Koka upp vattnet och rör ner socker och citronsyra.*

*Häll den heta vätskan över fläder och citron.*

*Täck kärlet med lock eller folie. Låt saften stå svalt 3–4 dagar.*

*Sila saften och häll den i behållare som kan frysas.*

*Saften håller sig bäst i frysen. Vill man förvara den på annat sätt bör man använda mer socker (ca 2 kg till denna sats) och något konserveringsmedel.*

*De flädermarinerade citronskivorna går att koka till marmelad.*

*Det är gott att göra drinkar med flädersaft.*

*Den kan förslagsvis blandas outspädd med torrt vitt vin eller gin.*