



www.vartskafferisverige.se

Maskrossirap

Plocka en mugg (2,5 dl) med maskrosor, rensa bort det mesta av det gröna, skölj, låt rinna av, fyll på med vatten så det täcker o lite till, småkoka ca 10 min, sila bort blommorna, pressa ur vätskan med en sked, så all smak kommer med.

Mät upp saften, tag dubbelt så mycket socker, koka upp och låt småkoka till lagom konsistens (på ettan med bara halva kastrullen på själva plattan om det kokar för mycket).

Efter ca en halv timme kollas konsistensen, häll en halv matsked av sirapen på ett litet fat som stått i kylen ett tag, ställ kallt igen ett par minuter, dra en sked genom sirapen på fatet, om det inte rinner ihop är sirapen klar, annars, koka lite till, upprepa, om man vill kan man tillsätta rivet skal av en liten vältvättad citron i koket, men det blir mycket gott utan citronen.

Häll upp i ren, varm glasburk, som står på en grytlapp, så spricker inte burken. Skumma överst med en liten sked.