

# Meidoornbessen



Meidoornbessen kan je zeer goed drogen. Pluk ze en was ze goed. Leg ze op de bodem van een kartonnen doos. Dek af met een neteldoek en laat drogen op de verwarming.

## ~Meidoornbessensiroop of -jam~

- Pluk meidoornbessen, was ze en doe ze in een kookpot.
- Giet er water op tot ze goed onder staan.
- Laat dit goed doorkoken tot de bessen mals zijn en laat alles een nacht trekken.
- Giet de volgende dag het vocht door een neteldoek .
- Voeg 500gr suiker bij 1 liter vocht en laat koken tot de suiker goed gesmolten is.
- Vul direct in glazen flessen of bokalen.
- Sluit ze af en laat omgekeerd afkoelen.

Deze siroop is lekker bij ijs, pudding, gebak, droge witte wijn of schuimwijn. Je kan van deze siroop ook jam maken door ze met pectine af te werken.

## ~Meidoornbessenthee~

- Doe een theelepel gekneusde meidoornbessen in een kop.
- Overgiet met kokend water.
- Laat 5 tot 10 minuten trekken.

Deze thee zou preventief werken tegen hartkwalen.