

# Vlierbloesem



Pluk vlierbloesems op een niet vervuilde plek. Je mag de bloesems niet wassen, want dan verlies je het stuifmeel. De schermen drogen ook niet goed en worden bruin.

## ~Vlierbloesemsiroop of -jam~

- Vul een niet metalen pot van 2 liter met verse witgele vlierbloesemschermen.
- Snij twee onbehandelde citroenen in schijven en steek die ertussen.
- Druk goed aan en overgiet met koud water.
- Laat 24 uur op een warme plek trekken.
- Giet alles door een neteldoek en druk de bloesemschermen en citroenen heel goed uit.
- Neem 1 liter vocht en breng langzaam aan de kook. Voeg 500 gram suiker toe en laat even goed doorkoken.
- Schuim af en giet de siroop direct in goed gespoelde flessen of bokalen .

Deze siroop is lekker bij pannenkoeken en cake. Met een scheutje siroop in goed gekoeld (spuit)water, gekoelde witte wijn of schuimwijn bekom je een heerlijk drankje.

Je kan van deze siroop ook jam maken door ze met pectine af te werken.

## ~Vlierbloesemazijn~

- Stop een groot vlierbloesemscherm in een glazen fles en overgiet met witte wijnazijn.
- Laat dit trekken.
- Haal er na drie weken eventueel de vlierbloesem uit.