

MAAK OVERHEERLIJKE VLIERBLOESEMSIROOP.

Van mei tot juni draagt de gewone vlier (*Sambucus nigra*) duizenden roomkleurige bloesems. Pluk 24 bloemschermen en schud er de insecten zachtjes af.



Doe de bloesems in een grote pan, zonder stengels of bladeren, want die smaken slecht. Voeg er twee kg suiker bij, het sap van drie citroenen en één liter water. Breng alles aan de kook.

Zet de siroop twee dagen in de koelkast en roer ze nu en dan. Filter er de bloesems uit. Giet de siroop in kleine flesjes, in kokend water gesteriliseerd zijn.

Je kan deze siroop ongeveer één jaar op een donkere plaats bewaren (als je ze

ondertussen niet opdrinkt!). Een geopende fles moet in de koelkast.

