

Läskande syrénsaft

Blev inspirerad av min kollega Ola att göra syrénsaft. Vi har en ädelsyrén på landet som har en jättefin mörk lilafärg, nästan som ljung. Nu när trädgården kryllar av vackra färger och dofter känns det fint att kunna bevara lite av den i en flaska. Det är tydligen så med den här saften att ju starkare färg det är på blommorna, desto mer färg får saften.





Syrénsaft

1 kg vatten

1 kg strösocker

350 g färskpressad citronjuice (från ca 7 citroner)

Zest från 4 citroner

GÖR SÅ HÄR: Plocka blommorna från stjälkarna. Det är viktigt att inga grenar eller blad kommer med för då kan saften utveckla en beska. Låt blommorna ligga en stund på en tidning så att du blir av med eventuella småkryp. Lägg sedan blommorna i en bunke.

Koka upp vatten och socker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen och tillsätt citronjuice och zest. Slå den varma lagen över blommorna och täck med plastfolie eller sätt på ett lock. Låt dra i kylan i 2–3 dagar.

Sila saften och häll sedan upp den på steriliserade flaskor. Eftersom saften inte är pastöriserad har den ganska kort hållbarhet – den håller i 1–2 veckor i kylan. Vill du förlänga hållbarheten går den bra att frysa in. Späd med vatten vid servering.

Receptet kommer från [My feldt](#).



Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>
