

Paardenbloemensiroop

Ingrediënten:

- * 3/4 vergiet paardenbloemen
 - * 1/2 citroen
 - * 1 liter koud water
 - * 300g. suiker
 - * 1/2 theelepel citroenzuur
- (voor de houdbaarheid).



Bereiding:

Doe de paardenbloemen zonder bladeren of stelen in een pan en zet ze net onder water.

Snij de citroen in schijfjes en leg ze bovenop de paardenbloemen in de pan.

Laat de paardenbloemen 24 uur weken in de koelkast.

Zeef daarna de vloeistof met een fijne zeef of kaasdoek.

Voeg dan per 1 liter water 300g. suiker toe en het citroenzuur.

Verhit de vloeistof totdat het net niet kookt.

Giet de siroop in gesteriliseerde nog hete flessen.

Leng de siroop aan met water om er heerlijke paardenbloemenranja van te maken!

Veel Succes! Mirja Brandorff