

# HYLDEBLOMST- SAFT MED RABARBER



*Denne opskrift på fru Holmboes hyldeblomstsaft med rabarber giver ca. 4 liter saft.*

## Ingredienser

- 60 store hyldeblomstklaser
- 40 g citronsyre eller vinsyre (Matas har det)
- 500 g. rabarber skåret i 1 cm stykker
- 2 vanillestænger
- 2 økologiske citroner i skiver
- 3 liter vand
- 1,5 kg rørsukker



## Fremgangsmåde

- Flæk vanillestængerne på langs og skrab indholdet ud med en kniv
- Kom de skårne rabarber, citroner, vand og vanillestænger + korn op i en stor gryde. Læg låg på og bring i kog.
- Når det koger tilsættes sukkeret. Lad det koge igen, indtil sukkeret er opløst.
- Ryst hyldeblomstskærmene godt fri for insekter og kom dem i en meget stor skål.
- Hæld citronsyren over. (Skyl endelig ikke hyldeblomsterne! Det er nemlig i blomsterstøvet at meget af smagen sidder. (Det siger min mor selv)
- Hæld den kogende rabarber – sukkerlage over blomsterklaserne og rør forsigtigt rundt.
- Dæk skålen med film og sæt den i køleskabet i 2-3 dage.
- Hæld hyldeblomstsaften igennem et rent klæde. På den måde sier du alle urenheder fra.
- Skyl flasker med atamon, hæld saften i og stil flaskerne mørkt og køligt.

Du kan også gøre, som jeg har gjort i år. Nemlig at fryse 1/2 liter saft ned i poser.

Jeg lavede endda isterningeposer, så jeg kan portionsservere. Jeg forestiller mig, at det vil være et hit en kold dag i oktober, hvor det rusker udenfor, og alle drømmer om sommer

Go' fornøjelse