


Hyldeblomstdrik med ingefær

1500 - 2000 ml

   nem Op til 30 Min.

Ingredienser:

Hyldeblomstdrik:

- 2 citroner ubehandlet
- 1 røde grape ubehandlet
- 40 blomstrende hyldeblomstskærme
- 1 ½ l kogende vand
- 2 breve Dr. Oetker Citronsyre eller vinsyre
- 1 kg sukker
- 2 kanelstænger
- ½ tsk. stødt ingefær eller 1 skive frisk ingefær

① Hyldeblomstdrik med ingefær:

Vask citroner og grapefrugt og skær dem i tynde skiver. Klip de groveste stilke af hyldeblomstskærmene. Læg citroner, grapefrugt og hyldeblomstskærme i en stor skål og hæld kogende vand over. Tilsæt citronsyre eller vinsyre samt sukker, kanelstænger og ingefær. Rør til sukkeret og citronsyren er opløst.

Dæk skålen og lad den stå køligt og trække i 4-6 dage.

Si saften og hæld den på flasker, eller fyld den i poser til nedfrysning. Hvis drikken fryses eller drikkes kort tid efter den er lavet behøver den ingen konservering.

Tips:

Bland den koncentrerede saft med koldt eller kogende vand efter smag. Eller prøv at komme en smule af saften i et champagneglas og top op med en mousserende vin, det er en let og dejlig velkomstdrink på en varm sommerdag.

Prøv også vores opskrift på en helt klassisk [Hyldeblomstdrik](#) eller en sød og frisk [Rabarbersaft med vanilje](#).