


Hyldeblomstdrik

1500 - 2000 ml

   nem Op til 30 Min.

Ingredienser:

Hyldeblomstdrik:

2 citroner - ubehandlede
40 blomstrende hyldeblomstskærme
1 kg sukker
2 breve Dr. Oetker Citronsyre
1 ½ l kogende vand

1 Hyldeblomstdrik:

Vask citronerne og skær dem i tynde skiver. Klip de groveste stilke af hyldeblomstskærmene. Læg citroner og hyldeblomstskærme i en stor skål sammen med sukker og citronsyre. Hæld kogende vand over og rør til sukker og citronsyre er opløst.

Dæk skålen til 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 lidt anderledes opskrift på [Hyldeblomstdrik med ingefær](#) eller prøv at lave en sød og frisk [Rabarbersaft med vanilje](#).