

Örtkvinnan Rose-Maries Recept



Maskrossirap ('Veganhonung')

Sirapen blir supergod och passar till allt som honung passar till. På pannkakor, i yoghurten, smoothies, bakelser, bröd och te. Prova också att använda den till att göra maskrossglass!

Ingredienser till ca 4 dl sirap:

50 st maskrosblommor (helt utslagna, färskplockade)

1/2 l vatten

1/2 l socker

1/2 citron (skivad, ekologisk)

Innan du börjar, några tips:

- Maskrosor blommar två gånger per säsong, så kan plockas maj-juni och sen igen i augusti.
- Man kan hoppa över *punkt 7* och gå direkt till *punkt 8* om man vill, men jag tycker man får mer smak om det hela får stå och dra.
- Sirapen blir rätt rinnande så vill du ha fastare konsistens behöver sockermängden ökas.

Så här gör du:

1. Plocka fina, helt utslagna maskrosblommor. Skaka dem så evt. fripassagerare ramlar av.
2. Endast de gula kronbladen används så rensa bort det gröna bladen genom att ta tag under blomman med ena handen och ett stadigt tag runt kronbladen och vrid/dra av dem.
3. Skölj dem med kallt vatten i en finmaskig sil.
4. Lägg dessa tillsammans med skivad citron och vatten i en kastrull.
5. Koka upp blandningen och koka på svag värme i 15 minuter.
6. *Tag av kastrullen från spisen och låt stå som den är med lock i rumstemperatur i ett dygn.*
7. Sila bort blommorna och citronskivorna genom en finmaskig sil eller kaffefilter. Tryck med en sked så du får ut all vätska.
8. Häll vätskan i en ren kastrull.
9. Blanda i sockret och koka upp. Rör emellanåt.
10. Koka på svag värme ca 1 1/2 timme. Vätskan blir mycket varm så håll koll så det inte kokar för mycket eller kokar över.
11. Häll upp sirapen i en ren, föruppvärmd glas burk och sätt på lock. Förvaras i kylan (förblir rinnande).