

Hyldeblomst



Nu blomstrer hyldeblomsten, og det er oplagt at benytte muligheden for at lave hyldeblomstdrik. Når du plukker hyldeblomster skal det ske i solskinsvejr. De små fine hvide blomster skal nemlig være helt tørre og vidt udsprungne, og lad være med at plukke dem lige op ad landevejen. Der er ingen grund til at få bilos med i drikken.

Til ca. 1½ liter saft skal du bruge:
20 klaser hyldeblomster
1 liter vand
1 kg sukker (evt. rørsukker)
2 usprøjtede citroner (skal og saft)
30 g vinsyre
1 tsk. flydende Atamon

Skyl blomsterne og læg dem i en stor krukke. Kog vandet op. Kom sukkeret i og rør, til det er opløst. Opløs vinsyre i lidt af den varme lage, rør det i lagen sammen med Atamon. Hæld den meget varme lage over blomsterklaserne. Tilsæt den revne skal og saften fra citronerne. Sørg for kun at bruge den gule del af skallen. Det hvide er meget bittert, og er ikke lige sagen at få med i drikken. Dæk krukken til, og lad den stå i køleskabet (eller et køligt sted) i 5 døgn. Si saften, og hæld den på rengjorte flasker. Når det skal drikkes, fortynder man det med vand og kommer isterninger i.

Man kan også friturestege hyldeblomster. Hertil skal man bruge:
Udsprungne hyldeblomstklaser.
Olie til friturestegning.
Flormelis
Akaciehonning

Beignetdej:
150 g hvedemel
50 g rørsukker
3 æg
2 dl mælk
Reven skal fra en usprøjtet citron
Friskpresset saft fra en halv citron
Et nip salt

Pisk alle ingredienserne sammen til en ensartet dej. Olien varmes op til 180 grader (Når det syder om tandstikker passer temperaturen)

Dyp hyldeblomstklaserne i dejen og frituresteg dem i den varme olie til de er sprøde og gyldne. Læg dem til afdrypning på et stykke køkkenrulle og drys med flormelis.

Spis dem varme med flydende honning eller vanilleis til. Prøv dem også sammen med jordbær og flødeskum.

Blomsterne indtages uden de tykke grønne stilke, da de kan give lidt mavekneb.

Køkkenskriveren