



Voedselbos te Glimmen

Voedsel, natuur en inspiratie aan de Drentsche Aa

## RECEPT VLIERBLOESEM- OF MAGNOLIASIROOP UIT HET VOEDSELBOS

### Ingrediënten vlierbloesemsiroop:

- 20 mooie bloemschermen van de vlier (plukken als ze mooi geel zijn);
- 1 kilo (riet)suiker (voor houdbaarheid) of 1 pond suiker of combinatie met honing of agave (maar dan is het minder lang houdbaar, of invriezen);
- 1,5 liter gekookt en afgekoeld water
- 2 biologische citroenen.

### Bereiding:

Pluk de vlierbloesem in juni als ze mooi geel zijn (bloemen in volle bloei maar nog niet bruin). Kook 1,5 liter water en laat dit afkoelen. Neem 20 grote, of 24 kleinere en knip zoveel mogelijk de steeltjes eraf. (en als je tijd hebt pluk er dan wat meer en droog ze voor de thee, of voor door het fruitleer). Doe ze in een mooie grote weckfles, of pan. Voeg de suiker toe en de schoongeboende en in plakjes gesneden citroenen en giet het afgekoelde water erop. Gedurende één tot vier dagen laten trekken, regelmatig omroeren. Dan zeven en in flessen gieten. Om te serveren verdunnen met water, spuitwater en evt. met een schijfje citroen.

Dit kan ook met magnoliabloemen (plukken in mei), mooie bloemen die mooi open zijn, of net afgevallen bloemen die nog niet bruin zijn. Verwijder bloemblaadjes met bruin randje en de kern, en scheur ze in kleine stukjes. Verder is proces hetzelfde als met de vlier. Geniet van deze heerlijke verfrissende drankjes. Ook een mooie smaaksensatie is om de vlierbloesemdrank met magnoliadrink te combineren.

Foto: links vlierbloesemsiroop en rechts close-up bloem van magnolia bloem (fot Sjoerd Weber)

