

## Recept med fläder



### Flädersaft (blommor)

Ingredienser

- 40 klasar fläderblommor
- 4 stora citroner
- 2 liter vatten
- 2 kg strösocker
- 50 g citronsyra

Plocka fläderblommorna. Lägg de nyplockade blomklasarna i ett kärl stort nog att rymma minst sju liter. Borsta citronerna noga under varmt vatten och skiva dem tunt. Lägg dem i kärlet tillsammans med fläderblommorna.

Koka upp vatten och rör ner socker och citronsyra. Häll den heta vätskan över fläderblommorna och citronerna. Täck kärlet med lock.

Låt saften stå svalt i 3-4 dagar. Sila saften och häll upp den i plastburkar med lock. Förvara saften i frysen.

### Fläderbärssaft

Ingredienser

- 2 liter fläderbär
- 1 tsk atamon
- 1 tsk citronsyra/liter saft
- 5 dl socker/liter saft

Rensa och skölj bären. Lägg dem i en gryta och häll på vatten så att det täcker bären. Koka ca 10 min. tills bären gått sönder och kläm dem mot grytans kant. Häll i saftsil och låt saften självrinna i ca.30 min. Mät den och koka upp den igen. Rör ner socker och citronsyra och koka upp igen. Skumma och tillsätt atamon. Häll på rena, varma flaskor och tillslut.

Bärmassan i silduken kan kokas om med vatten och användas till efterrätt eller soppa samma dag.

## **Felicias smultronfläderdrink**

- Ingredienser 1 port.:
- 5 cl torrt vitt vin
- 5 cl torr Martini
- 2 msk koncentrerad flädersaft
- Is
- 3-4 blad citronmeliss
- 3-5 färska smultron
- 1 gurkskiva

Häll i is, vitt vin och Martini i ett glas (gärna på fot) och till sist flädersaft som sjunker och blandar sig med de andra dryckerna. Lägg i citronmelissblad och smultron. Dekorera med gurkskivan genom att göra ett snitt i den och häng på kanten av glaset.

För alkoholfri variant, tag cider i stället för Martini och alkoholfritt vin.

## **Flädersill**

Ingredienser:

- 1 burk urvattnade sillfiléer

LAG:

- 1/2 dl ättiksprit (12 procent)
- 1 dl socker
- 1 1/2 dl vatten
- 2 lagerblad
- 10 grovkrossade kryddpepparkorn
- 3 fläderblomsklasar + 3 till garnering
- 1 liten purjolök
- strimlat ytterskal av en halv citron

Koka upp ättika, socker, vatten, lagerblad och kryddpeppar till lagen. Rör om så att sockret smälter. Lägg fläderblommorna och citronskalet i den heta lagen. Låt kallna.

Skölj sillfiléerna och låt dem rinna av, skär dem i så stora bitar som önskas. Ta bort de grova bitarna av purjolöksbladen och skiva resten.

Varva purjolök och sill i en glasburk. Häll över lagen och låt stå ett dygn. Ta bort fläderklasarna som legat i lagen, de brukar bli bruna, och garnera med vita och fräscha vid serveringen.

## **Grön flädersalva**

Bra mot köldutslag, insektsbett och brännskador.

- 3 delar fläderblad
- 4 delar ister
- 6 delar vaselin

Uppvärms tillsammans tills färgen extraherats från bladen, sila, häll i ren glasburk och låt svalna.

## **Fläderbärselixir (råsaft, sirap)**

Håller förkylningar borta. Tag 1 tsk i 2,5 dl hett vatten en gång per dag.

Detta behövs:

- En stor mängd mogna fläderbär
- 1 tsk (5 ml) kryddpeppar/liter flädersaft
- 0,5 tsk (2 ml) ingefära/liter flädersaft (valfritt)

Dra av bären från stjälkarna. En gaffel fungerar bra. Pressa ur saften med hjälp av en silduk.

Mät saften och häll i en tjockbottnad gryta/kastrull. Tillsätt kryddorna och reducera över mycket låg värme tills saften har sirapskonsistens. Häll på flaskor. Förvara svalt.