**HYLDEBLOMSTSIRUP**

(cirka 5 liter)

**Ingredienser**

25 store skærme hyldeblomster

3 citroner i skiver

40 g citronsyre

3 kg sukker

3,5 l vand

**Vejledning**

Kog sukker og vand til en sirup, tag den af kog og tilsæt citronsyre.

Læg hyldeblomster og citronskiver i en stor skål og hæld siruppen over.

Lad det trække i fire-fem dage; omrør tre-fire gange dagligt.

Si hyldeblomster og citroner fra og siruppen er klar til brug. Skal fortyndes til drikkeklar saft. Kan fryses.