

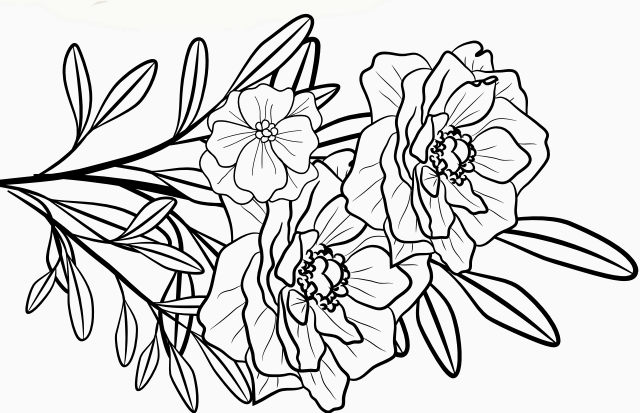


MAGNOLIA-SIROOP

Magnolia bloesemsiroop is een heerlijke en unieke toevoeging aan je keuken. De zoete en licht citrusachtige smaak is ideaal te combineren met (non)-alcoholische drankjes en smakelijk gebak en desserts.

Je maakt de siroop zelf met wildgeplukte bloemblaadjes.

Hoe? Dat vertellen we je graag!



Bereiding

1. PLUK DE MAGNOLIABLOESEM ALTIJD MET RESPECT VOOR DE NATUUR. (HEB JE TEVEEL? DAN KUN JE DAAR BIJVOORBEELD DIRECT EEN KOP THEE VAN ZETTEN)
1. ZET DE PAN MET WATER OP HET VUUR EN LOS DAAR DE SUIKER IN OP.
2. LAAT HET SUIKERWATER AFKOELEN TOT LICHAAMSTEMPERATUUR.
3. SCHEUR DE BLOEMBLAADJES IN STUKKEN EN STOP DEZE IN EEN (WECK)POT.
4. GIET HET AFGEKOELDE SUIKERWATER OVER DE GESCHEURDE BLOESEM. WACHT 24 UUR.
5. ZEEF HET MENGSEL EN BEWAAR HET TOT EEN HALFJAAR LANG KOEL EN DROOG IN EEN BEUGELFLES.

Recept-ideeën

DE MAGNOLIASIROOP HEEFT NIET ALLEEN EEN UNIEKE SMAAK, MAAR OOK EEN PRACHTIGE KLEUR.

- HET IS IDEAAL TE GEBRUIKEN VOOR (NON) ALCOHOLISCHE COCKTAILS MET KOOLZUUR.
- JE KUNT MET DE SIROOP EEN SIMPELE (CUP)CAKE (FROSTING) HEERLIJK LATEN SMAKEN.
- GIET HET DOOR DE YOGHURT OF ZELGEMAAKTE ROOMIJS, MAAR PAS OP WANT JE BENT ZO DOOR JE KOSTBARE VOORRAAD HEEN!



Benodigheden

VOOR EEN FLES SIROOP VAN 0,75 LITER

0,5 LITER (BRON)WATER

400 GRAM SUIKER

200 GRAM MAGNOLIABLOEMEN

1 TL. CITROENSAP