

VLIERBLOESEM RECEPTEN

Vlierbloesemazijn



De bloemen kunnen het best verzameld worden als ze net beginnen te bloeien, rond eind mei, begin juni. Ze kunnen zowel vers als gedroogd gebruikt worden.

Ingrediënten

- vlierbloesem
- cider- of wittewijn-azijn



Bereiding:

Vul een bokaal met vlierbloesem, en overgiet met witte-wijnazijn of ciderazijn. Afsluiten en 2 tot 3 weken op een donkere plaats laten staan. Daarna zeven en overgieten in een bewaarfles. Sommige mensen voegen nog een halve kilo suiker per liter azijn toe, maar dit vind ik niet nodig.

Gebruik de azijn in vinaigrettes - heel spaarzaam, hooguit enkele druppels - in een verse fruitsalade. Je proef dan niet de azijn, maar wel een vlierbloesem-aroma.

Lekker bij zomersalades samen met een notenoliedressing.

Vlierbloesemlimonade

De bloemen van de vlier zijn matig laxerend en zweetafdrijvend. Dus echte opruimers voor de schadelijke stoffen in ons lichaam. Het heeft tevens antiseptische eigenschappen, voorkomt microbiële infecties en stimuleert het afweersysteem en werkt antiviraal.

Benodigdheden : voor 2 liter

- 2 l bronwater
- ± 10 vlierbloesemschermen
- 2 limoenen of 1 citroen
- 1cm verse gember, in plakjes
- 5 eetlepels zeer fijne suiker



Bereidingswijze :

Doe de vlierbloesem met 1 in plakjes gesneden limoen en de gember in en ruime kom en overgiet met het water. Laat ruim 24 uur trekken

Giet door een zeefdoek en voeg er de suiker en het sap van 1 limoen aan toe. Roer en laat nog 1 dag trekken.

Klaar !

TIP :

Als u de limonade in een goed afsluitbare fles doet en 3 tot 4 weken laat rusten, begint het drankje te bubbelen. Ongeopend blijft deze vlierbloesemchampagne ongeveer 2 maanden houdbaar, of zolang het niet troebel wordt.

Vlierbloesempannenkoek

Nagerecht



Voor 4 personen

Ingrediënten:

10 mooie, roomwitte vlierbloesemschermen met steel
200 gr. bloem
0,1 liter melk
1 ei
snufje zout
zonnebloemolie



Bereiding:

Maak een glad, samenhangend pannenkoekbeslag van de bloem, de melk en de losgeslagen eieren.

Doe wat olie in een koekenpan en laat dit goed heet worden. Giet dan een laag beslag in de pan en duw er de vlierbloesemtuiltjes met de steel naar boven in.

Voor je de koek moet keren, trek je voorzichtig aan de steeltjes. De bloesem zal nu los laten en je kunt de koek keren en afbakken.

Vlierbloesemsiroop

Benodigheden :

- witte bloesemschermen van vlier
- 1 à 2 bio citroenen
- suiker
- pot van 2 L
- flesjes/bokaaltjes



Bereidingswijze :

Doe de geplukte witte vlierbloesemschermen in een glazen pot.
Schik tussen de laagjes vlierbloesem de schijfjes citroen.
Overgiet alles met water en laat 24 uur trekken.
Zeef het geheel door een neteldoek en wring goed uit.
Per liter vocht voeg je minstens 700g witte suiker toe.
Breng aan de kook en laat enkele minuten doorkoken.

Afschuimen en in glazen gieten die je tot aan de rand vult, dichtschroeft en eventueel (indien mogelijk) omgekeerd laat afkoelen.

Gebruik van de siroop: bv een geutje in een glas droge witte wijn / in cava / in limonades / in Roomer-cocktail (½ siroop + ½ gin) / in andere cocktails zoals gin tonic of in den Hugo - lees verder.

Aandachtspunten :

Je moet de vlierbloesemschermen niet wassen, anders spoel je alle stuifmeel weg
De siroop is zeker een jaar houdbaar.

Vlierbonbons zonder suiker

(uit blog Wildatheartforaging)



Ingredienten:

2 soepkommen fijngehakte dadels
5 fijngehakte gedroogde vijgen
1 eetlepel gemalen dennenpoeder (gedroogde bloemknoppen fijnspar)
10 schermen vlierbloesem
kokosrasp
snufje zout

Bereiding

Meng de fijngehakte dadels en vijgen met het dennenpoeder en een beetje zout.
Verwijder de vlierbloesem van de schermen.
Meng de bloemen onder de dadelpasta.
Als de pasta te droog is, kan je er een beetje (vlierbloesem) siroop bijvoegen om de pasta terug wat smeùiger te maken.
Maak balletjes van de pasta en rol door de kokosrasp.



HUGO



Deze cocktail is erg fris, licht en geurig, een lust voor het oog: en dus een drankje perfect voor de zomer. Gemakkelijk te bereiden. Voor de perfecte Hugo zorg je ervoor dat alle ingrediënten goed koud zijn voor je ze gebruikt in de samenstelling.

Wat heb je nodig voor een Hugo ?

Vlierbloesemsiroop	50 ml
Spumanti of droge prosecco	200 ml
Bruiswater	1 scheutje
Citroen of limoen	1 schijfje
Enkele blaadjes munt	

Hoe maak je een Hugo ?

Hugo maak je in een groot wijnglas. Doe eerst de vlierbloesemsiroop in het glas en hierna de prosecco. Knijp licht in het schijfje citroen of limoen, zodat er wat sap vrijkomt en in het glas druppelt en laat het dan in het glas glijden. Kneus enkele blaadjes munt en laat die ook in het glas glijden. Wil je deze cocktail iets lichter, dan kun je eventueel wat licht bruiswater toevoegen.