

# 1. Kokkedal spejdergruppe

---

## Mælkebøttesirup

Har du smagt sirup kogt på de smukke gule blomster? Det smager sååååå godt på boller, pandekager og is.....

NB! Der er varmt sukker, så du skal have hjælp af en voksen!

Sådan gør du:

1. Mælkebøttehoveder og citroner i skiver koges i vandet i en gryde i 10 min.
2. Derefter sies mælkebøtterne og citroner fra, først i et dørslag/si/sigte, og derefter gennem et rent viskestykke.
3. Tilsæt sukkeret og lad det koge i ca. 1½ time. Hvis du passer på med varmen, så bevarer siruppen bedre den fine gule farve. Skruer du godt op, bliver din sirup brun, men så længe den ikke er brændt på, så smager den stadig godt.
4. Lav en størkningsprøve (en teskefuld på en tallerken og ind i køleskabet i 1 minut). Hvis det stivner, er siruppen klar til at blive hældt på skoldede, atamon skyllede små glas. Hvis det ikke stivner, skal det koge lidt længere.

Vi vil gerne vide hvordan din sirup smager.

Tag et foto og skriv en kommentar om smagen på 1. Kokkedals Facebook-side som kommentar på vores opslag om Hjemmespejd - eller opløde det på Instagram og tagge "1.kokkedaljunior"s profil.

Materialer:

- 500 g mælkebøtteblomster (Husk at plukke nogen, der hverken er sprøjtede, har hundetis på eller vokser lige ved en vej hvor der kører mange biler....) Prøv at få så lidt af det grønne med som muligt når du plukker. Det grønne kan godt gøre siruppen lidt bitter.
- 2 økologiske citroner
- 2½ l vand
- 2 kilo sukker