

"Champagne" van vlierbloesem

Ingrediënten:

- 2 kopjes rijpe vlierbloesem
- 4 liter water
- 1 citroen
- 750 gram suiker
- een kwart kopje witte wijnazijn

Bereidingwijze:

1. Vul een grote aardewerken pot of plastic emmer met de vlierbloesems waarvan de dikke stelen verwijderd zijn, de in schijven gesneden citroen, de suiker en het gekookte en afgekoelde water.
2. Laat alles afgedekt op een koele plaats 48 uur staan.
3. Zeef de vloeistof en vul er zorgvuldig schoongemaakte flessen mee. Sluit deze hermetisch af met een kurk zodat de inhoud luchtdicht afgesloten is.
4. Zet de flessen op een donkere plaats en laat ze daar zeker twee maanden staan.

Door gisting is dan wat koolzuur in de fles ontstaan. Dit koolzuur geeft een champagnekarakter aan deze frisse drank.