

Zoetzuur van rode klaverbloemen

litermaat gevuld met klaverbloemen

375 cc appel- of wijnazijn

375 gram rietsuiker

Maak de bloemen schoon en haal er alle groende delen af.

Vul een pot met de bloemen.

Kook de azijn met de suiker tot de suiker is opgelost en verder tot een lichte stroop is ingekookt. Laat de azijn/suiker oplossing afkoelen en giet dit dan over de bloemen. De pot afsluiten met bijvoorbeeld folie. Zet deze pot zeker 4 weken weg op een koele donkere plek. De zoetzure bloemen doen het erg goed bij pittige gekruide gerechten.

Gedroogde of verse bloemen zijn ideaal om boterhammen of sandwiches te versieren. Heerlijk bij een roomsoep.

Bron: <http://www.nederlands-dis.nl/basis/eten-uit-de-natuur/uit-de-natuur-klaver-rode-witte/>



FOODWALK TUSSEN DEN ANDEL EN WARFFUM

