

# Mælkebøttesirup

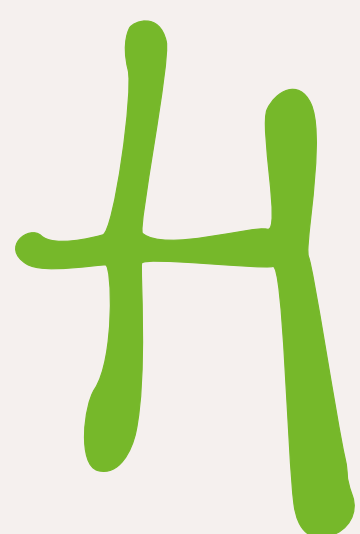
500 g mælkebøtteblomster  
2 økologiske citroner  
2½ l vand  
2 kilo rørsukker

Skær mælkebøttehovederne og citronerne i skiver og kog dem i vandet i 10 min.

Mælkebøtterne sies fra, først i et dørslag, og derefter gennem en stofble.

Derefter tilsættes rørsukkeret og det koger i ca. 1½ time. Koges ind - og når det stivner, hældes siruppen på små glas skyllet i atamon. Hvis siruppen ikke stivner kan den blot koges ind endnu en gang.

Opskriften er venligst udlånt fra [frupedersenshave.blogspot.dk/](http://frupedersenshave.blogspot.dk/)



**HAVESELSKABET**

*Haveselskabet er en nonprofit almennyttig forening af haveglade medlemmer, der har delt og dyrket haveglæden i over 180 år. Foreningen udgiver medlemsmagasinet Haven, der ikke kan købes i løssalg.*