

Henkogte blommer med vanilje og snaps

INGREDIENSER

1 kg blommer, reineclaude, kirkes- eller sveskeblommer er bedst
1 vaniljestang
5 dl vand
350 g honning
saft af 1 økologisk citron
1 dl snaps



TILBEREDNING

Del blommerne i halve og tag stenene ud. Læg blom-mesten og de halve blommer i et eller to sylteglas, der er lige store nok til at rumme dem.

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom vaniljekornene i en lille gryde med vand, honning og citronsaft. Kog kort op og hæld det over blommerne i glasset. Tilsæt snapsen og spænd låget.

Placer sylteglasset i bunden af en en lidt større gryde. Kom vand ved; vandet skal kunne dække sylteglasset helt. Kog forsigtigt i 30 minutter. Tag glasset op og afkøl helt.

Glasset med blommerne behøver ikke at blive opbevaret på køl før efter åbning.

SERVERING

Server evt. de henkogte blommer til et par gode oste.

Prøv som nævnt at konservere pærer på samme måde. De skal blot skrælles, halveres og have kernehus fjernet inden henkogningen. Vil du give lidt "tema" til henkogningen, kan du koge lagen op med en kanelstang, en stjerneanis og et par nelliker. Sort peber og laurbærblade er også en super kombination.



AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.