

Fläderchampagne



Jag fick tag i mer fläderblommor idag när jag och dottern var ute och tog en promenad innan maten skulle serveras idag. Vid en av lekplatserna hittade vi flera fina buskar med fläder så vi kunde inte låta bli att plocka lite blommor, detta i kombination med en sommarbukett blommor till midsommarbordet. Jag hörde om denna dryck från en kollega på jobbet förra året men då hade jag bara nog med fläderblommor att göra saft på, nu när vi hittade extra kände jag att jag bara var tvungen att prova. Receptet jag fick letade jag upp på internet och det kommer från [Allt om mat](#) från början.

15 fläderblommor
2 ½ dl strösocker
1 msk vitvinsvinäger
2 ¼ vatten
½ citron

Rensa fläderblommorna från eventuella insekter men skölj de inte. Blanda socker, vinäger och vatten i en stor bunke. Skölj citronen noggrant, skala av det yttersta gula med en potatisskalare eller rivjärn, pressa ut saften och tillsätt zest och saft i bunken tillsammans med fläderblommorna.

Rör om och låt bunken stå övertäckt i sval rumstemperatur i 1 dygn. sila saften genom en silduk och häll upp på väl rengjorda glasflaskor. fyll inte flaskorna ända upp.

Låt stå i sval rumstemperatur 3-4 dagar, kontrollera en av flaskorna för att se om det har blivit kolsyrad. Om den bubblar ställer du in flaskorna i kylan, annars låter du de stå kvar i rumstemperatur ytterligare några dagar. Kontrollera därefter kolsyran på nytt, lätta eventuellt något på locket efter några dagar för att släppa ut lite kolsyra så inte flaskorna exploderar av trycket.

Serveras väl kyld, förbruka champagnen inom 3 veckor från tillverkningsdatumet.