

## De veelzijdige toepassingen van de Gewone Vlier

**De vlier is aan het bloeien en dat kan je zien aan de geurige witte bloesems. De vlier groeit op allerlei plaatsen, zoals wegbermen, hagen en houtwallen.**

De vlierbloesem kan voor verschillende doeleinden worden gebruikt, als drankje dat zorgt voor meer weerstand als je ziekjes bent of als heerlijke toevoeging aan producten.

De producten die je ervan kunt maken zijn:

- Vlierbloesem sorbet
- Vlierbloesem cake
- Vlierbloesem saus voor bij lamsvlees
- Vlierbloesem dressing
- Vlierbloesem azijn
- Vlierbloesem champagne
- Vlierbloesem a la limoncello
- Vlierbloesem likeur (brandewijn met bloesem-siroop)

Alle recepten voor deze toepassingen zijn te vinden op het internet.

Toch geef ik een simpel recept voor het maken van vlierbloesemsiroop:

### Ingrediënten:

veel vlierbloesem schermen  
500 gram suiker (oerzoet, kokosbloesemsuiker of rietsuiker - biologisch)  
1 citroen

### Bereiding:

Doe de bloesems en de citroenschijven in de pot. Los de suiker op door het met water aan de kook te brengen.

laat vijf minuten doorkoken.

Zet de glazen pot in de gootsteen en giet de kokendhete suikersiroop in de pot op de vlierbloesems.

Sluit de pot meteen af en laat rustig afkoelen. Als de inhoud helemaal is afgekoeld, licht schudden en dan in de koelkast zetten.

Laat drie dagen staan, schud elke dag even om (laat de pot wel dicht).

Het kan zijn dat er toch nog een enkel klein insectje in de pot drijft. Geen paniek, je zeeft dat er straks toch uit, en het heeft geen invloed op de smaak.

### Bewaren:

Neem voldoende potten of flessen om de siroop in te bewaren.

Verwacht je het vaak of in grote hoeveelheden te gebruiken, dan kun je wijnflessen gebruiken. Maar voor af en toe, of om cadeau te geven, kun je beter kleinere flessen gebruiken. Zorg ervoor dat alle spullen die je gebruikt brandschoon zijn. Spoel de lege, schone flessen die je wilt gebruiken om met kokend water en een mespunt sulfiet.

Spoel goed na met kokend heet water en laat uitwalmen. Een alternatief is uitkoken met sodawater, maar dan krijg je wel witte aanslag op het glas.

Bewaar de vlierbloesemsiroop in het donker, en geopende flessen in de koelkast.

Superlekker voor in cocktails, desserts, sorbets of door een dressing.

