



ELIXER



INGREDIËNTEN



DIT HEB JE NODIG:

- Gedroogde vlierbessen, 1 eetlepel
- Verse gember, 4 cm
- Rozebottels, 1 eetlepel
- 500 ml water
- 100 ml appelazijn
- 5 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 100 gr Honing (of naar smaak)

KEUKENSPULLEN

- pan
- zeef
- thermometer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de gember en de rozebottels heel fijn in kleine stukjes. Kneus de bessen met een lepel.
2. Doe de vlierbessen samen met het water, de gember, kruidnagels en het kaneelstokje in een kleine pan.
3. Breng aan de kook en laat zonder deksel op de pan een half uur inkoken. **Let goed op** dat het niet droogkookt en haal van het vuur als het mengsel voor bijna de helft is ingedikt.
4. Laat afkoelen. Voeg en de appelazijn toe. 5. Giet alles door een zeef.
6. Voeg de honing toe als het mengsel kouder is dan 30 graden. (Anders gaan de goede stoffen van honing verloren). Roer goed.

