



VOORJAARSRECEPT

Vlierbloesemchampagne

Het einde van het seizoen is aangebroken. Om een beetje de moed erin te houden en nu alvast uit te kijken naar het prille voorjaar, deel ik dit recept met jullie. Zodra de vlier in bloei staat, grijp je kans, en maak de lekkerste champagne ooit!

Ingrediënten

- ☞ 12 - 15 grote vlierbloesemschermen (pluk met zorg, denk aan de vogels en eventuele andere plukkers, verdeel het plukken van de schermen over meerdere struiken)
- ☞ 4 liter water
- ☞ 600 gram suiker (ik gebruik ruwe rietsuiker)
- ☞ 2 eetlepels appelazijn
- ☞ 2 biologische citroenen
- ☞ Voldoende flessen voor 4 liter champagne (bijvoorbeeld beugelflessen, houdt er ook rekening mee dat je de fles maar voor 3/4 vult ivm met de opbouwende druk in de fles)

Bereiding

- 1.** Pluk op een droge, het liefst zonnige dag, de bloesems.
- 2.** Spreid de bloesems buiten, op een krant uit om de beestjes eruit te laten lopen (spoel de bloemen NIET af, het stuifmeel in de bloesems zorgt voor gisting).
- 3.** Knip de grote stelen weg, deze hebben een bittere smaak.
- 4.** Vul een ruime pan met 4 liter water en roer daar de suiker en de appelazijn door.
- 5.** Voeg de vlierbloesemschermen toe.
- 6.** Snijd de citroen in schijven en leg deze op de vlierbloesem.
- 7.** Laat het brouwsel met de deksel op de pan 48 uur trekken op kamertemperatuur.
- 8.** Schep de vlierbloesem en citroen uit het brouwsel en zeef deze door een schone theedoek/kaasdoek.
- 9.** Giet de champagne in schone flessen. Let erop dat je de flessen maar max. voor 3/4 vult. Door het fermenteren ontstaat er koolzuur en wanneer je dit niet de ruimte geef kan je fles ontploffen.
- 10.** Zet de flessen enigszins koel en donker weg (niet in de koelkast, dat vertraagd het fermentatie proces).
- 11.** Laat de eerste week elke dag het overvloedige gas voorzichtig vrijkomen door heel kort de beugel of dop iets los te maken. Daarna om de twee a drie dagen blijven controleren hoe het met de koolzuurdruk gaat. De fles kan ontploffen als de druk te hoog wordt. Het kan even duren voordat er koolzuur ontstaat, geen zorg het komt vanzelf, je zult verbaasd staan!
- 12.** De vlierbloesemchampagne is na drie weken

klaar om van te genieten! Koud drinken is het lekkerst!

13. De vlierbloesemchampagne is na dit proces nog max. twee maanden in de koelkast houdbaar.

Let wel op dat er van nature alcohol ontstaat in deze champagne, een beetje vergelijkbaar met cider.... Proost!

