

## Recept vlier- en magnoliabloesemsiroop

Siroop van vlier- of magnoliabloesem is heerlijk in desserts, over een fruitsalade en (vanille)ijs, maar ook in een glas koud (bruis)water met een schijfje citroen of limoen. Je kunt er ook waterijsjes van maken door 1 deel siroop te mengen met 2 delen water en dat in vormpjes in te vriezen).

### Ingrediënten

vlier- of magnoliabloesem

suiker

water

citroenzuur (dit kun je kopen bij een Marokkaanse winkel of toko)

### Bereiding

#### Stap 1: 24 uur van tevoren

Pluk de vlierbloesemschermen op een droge dag (bij voorkeur in de ochtend).

Kies alleen schermen met volle, frisse bloesem.

Schud ze voorzichtig uit, was ze niet.

Doe zo veel mogelijk schermen (zonder takjes) in een grote pan.

Breng water aan de kook en giet zoveel water toe dat de bloemen precies onder water staan.

Laat 24 uur staan.

Magnoliabloemen kun je de hele dag plukken.

Kies de frisse bloemen zonder bruinige randen.

Haal de bloemblaadjes van de stam en doe ze in een grote pan.

Voor de rest gaat alles hetzelfde.



#### Stap 2: Na 24 uur

Zeef de bloemen uit het water door een schone theedoek of zakdoek of kaasdoek.

Je krijgt nu een lichtgeel (vlierbloesem) of roze (magnoliabloesem) sap.



### **Stap 3: Koken**

Meet de hoeveelheid sap af en doe dat in de pan.

Voeg er per liter sap 1250 gram suiker bij en 25 g citroenzuur.

Je kunt ook het sap van 2 citroenen gebruiken, maar met citroenzuur kun je de siroop langer bewaren (tot wel langer dan een jaar).

Breng het sap aan de kook.

Vergeet niet af en toe te roeren, anders kan de dikke laag suiker op de bodem aancoeken.

Maak ondertussen flesjes of potjes met een schroefdeksel schoon door ze goed af te wassen.

Dompel de flessen/potjes en de doppen/deksels onder in een pan kokend water en haal ze er na twee minuten uit. Grote flessen kun je vullen met kokend water en na een aantal minuten legen.



### **Stap 4: Bottelen**

Ondertussen zijn de suiker en het citroenzuur opgelost in het sap.

Giet de kokendhete siroop in de schone, hete flessen/potten en sluit ze goed af.

Laat rustig afkoelen.



Vaak verschijnt er in de siropen een wolk, die verdwijnt als je schudt. Dit is natuurlijk en meestal geen schimmel.

Tip: dit recept kun je ook gebruiken voor paardenbloemen. De siroop hiervan is heel lekker en heeft een klein bittertje.

*Tekst & foto's: Jan Jansen, maart 2026*