

Fläder/Hylle

FLÄDERBLOMMAN

Fläderte

1 liter vatten
8 st färskas blomklasar (eller torkade blommor - 150 ml).

Skölj blomklasarna ordentligt under rinnande kallt vatten. Koka upp vattnet och håll det över blommorna. Låt dra under lock minst 3 timmar. Sila.

Överdosering av fläderte ger kräkningar och diarré.

Fläder- och citronté

Koka bär med lite vatten. Det ska vara så att det precis täcker bären.

Häll över bären i ett durkslag och mosa bären. Ta vara på saften och håll den på en burk eller flaska.

På morgonen blandar du två teskedar av flädersaften med 2 teskedar citronsaft i en stor temugg med varmt vatten. Socker eller inte det får man välja själv.

Fläderblomsaft recept 1

40 blomklasar
2 kg socker
50 g vinsyra
1 ½ l vatten
2 citroner

Koka upp vattnet. Pressa citronerna, ta bort alla kärnor och skär dem i småbitar. Häll vattnet över blommor, citroner och vinsyra. Låt stå i 3-5 dygn. Sila upp saften och håll på väl rengjorda flaskor. Saften går mycket bra att frysa, Den blir inte helt frusen utan det går lätt att krafsa ur lagom mängd ur för packningen med en sked.

Fläderblomssaft recept 2

20 blomklasar
2 citroner
2 ½ liter socker
80 g vinsyra
1 vaniljstång
3 bitar kanel
1 ½ liter vatten

Skölj blomklasarna. Borsta citronerna och skiva dem tunt. Klyv vaniljstången och dela den mitt av. Bryt kanelstångerna i mindre bitar. Blanda vinsyran med sockret. Lägg hälften av blomklasarna i en kruka. Lägg på hälften av citronerna, så hälften av sockret och kryddorna. Lägg ett lager till på samma sätt. Koka upp vattnet och slå över. Täck över krukan och låt den stå svalt 8-10 dagar. Rör om i krukan efter några timmar och rör sedan en gång varje dag. Sila saften och håll upp på rena flaskor.

Fläderblomsaft med rabarber recept 3

Följ ett vanligt recept på flädersaft men varianten är att byta ut citronerna mot rabarber, tex fyra rabarber.

Lägg alla ingredienserna i ett rymligt kärl. Häll över det kokande vattnet. Låt stå i två dygn. Sila och fyll flaskor eller burkar. Bästa sättet att bevara smaken är att frysa in saften.

Jordgubbs- och flädersaft recept 4

ca 3 ½ l färdig saft
2 l jordgubbar
20 fläderblommor
1 citron
30 g citronsyra
2 l vatten
2 l socker
2 krm natriumbensoat

1. Lägg de sköljda och rensade jordgubbarna tillsammans med fläderblommorna i en hink. Tvätta citronen väl och skär i skivor, lägg dem i hinken. Strö över citronsyran
2. Koka upp vatten och socker till en lag som hålls kokhet över bären i hinken. Låt blandningen kallna. Täck hinken och ställ

- kylskåpskallt i 5 dygn.
3. Sila bärmassan
4. Rör ut konserveringsmedlet i lite av saften och rör därefter ner i blandningen.
5. Fyll saften på kalla väl rengjorda flaskor. Går utmärkt att frysa om man inte fyller flaskorna helt.

Blir en perfekt sommardrink blandat med vitt (ev. mousserande) vin!

Rabarber- och fläderblomdryck recept 5

Portioner: 4-6

1 kg rabarber
6 dl vatten
2 dl råsocker
2 dl konc fläderlomsaft

1. Ansa rabarberstängerna och skär dem i grova bitar.
2. Koka upp lite av vattnet och tillsätt sockret och rabarberbitarna. Låt koka några minuter och späd därefter vätskan med mer vatten så att den blir simmig.
3. Späd drycken med flädersaft, smaken ska bli fyllig. Serveras kall, gärna med några isbitar.

Flädersaft + fläder och citronmarmelad recept 6

Portioner: Ca 2 1/2 liter saft

Tid: 30 minuter

Ingredienser:
30 blomklasar av äkta fläder (*Sambucus nigra*)
3 stora citroner
1 1/2 liter vatten
1 1/2 kilo socker
50 g citronsyra
Till 3-4 dl marmelad behövs:
3 citroner i skivor från flädersaftskoket
1 dl flädersaft
1 dl socker

Lägg blomklasarna i ett kärl stort nog att rymma minst fem liter. Borsta citronerna i varmt vatten och skär dem i tunna skivor som läggs tillsammans med fläderblommorna.

Koka upp vattnet och rör ner socker och citronsyra. Håll den heta vätskan över fläder och citron. Täck med lock. Låt saften stå svalt 3-4 dagar.

Sila saften och håll upp den i behållare som kan frysas. Den saft som man inte ska använda inom den närmaste tiden håller sig bäst i frysen. Vill man förvara den på annat sätt bör man använda mer socker (ca 2 kg till denna sats) och något konserveringsmedel.

Den som vill vara sparsam och ta vara på citronskivorna med flädersmak som blir över när saften är klar kan göra en minisats marmelad.

Skär citronskivorna i små bitar eller kör dem hastigt i matberedare. Koka dem med flädersaft och socker utan lock cirka 10 min, tills marmeladen tjocknar.

Fläderbloms- och krusbärssaft recept 7

Ingredienser ca 3 liter:
30 stora fläderblomsklasar
1 liter krusbär
2 kvistar citronmeliss
50 g citronsyra
2 liter vatten
3 liter strösocker
2 krm natriumbensoat

Så här gör du:

Välj vita fräscha blomklasar. Skölj och låt dem rinna av. Skölj, snoppa och skiva krusbären. Skölj citronmelissen.

Lägg blommor, bär och citronmeliss i en noga diskad stenkruka eller rostfri bunke. Håll på citronsyran.

Koka upp vatten och socker. Håll det kokhett över ingredienserna i krukan. Rör om och bind över med smörpapper eller folie. Låt stå svalt 5 dygn.

Sila saften. Rör ut natriumbensoat i lite av saften och rör ner det. Fyll saften på väldiskade flaskor, ända upp. Sätt på kapsyler sköljda i hett vatten med natriumbensoat i, eller korka med kokta korkar.

Kommentar:

Krusbär ersätter citroner i det här receptet. De ska inte vara helt mogna, vilket brukar passa bra när flädern blommar efter midsommar. Använd annars frysta blommor. Röda krusbär ger en vackert rosaskimrande saft när den späds ut. Om du väljer att frysa saften kan du minska på sockret.

"Sommarsaft" fläderblomssaft recept 8

Ingredienser Cirka 2 liter:

1 liter jordgubbar
10 st fläderblomsklasar
1 citron i skivor
15 g (1 msk) citronsyra
1 liter vatten
1 kg strösocker
1 krm natriumbensoat

Så här gör du:

Skölj blomklasarna och jordgubbarna väl.

Mosa jordgubbarna, lägg gubbarna i en skål, tillsätt fläderblommorna, citronsyra och citronskivor.

Koka upp vattnet med sockret, rör ut natriumbensoaten i lite av sockerlagen och håll tillbaka i lagen.

Håll lagen över bären och blommorna, låt stå svalt och övertäckt i cirka 3 dygn.

Håll upp i silduk och låt självrinna.

Håll upp på varma rengjorda flaskor. Förslut. Förvaras kallt.

Fläderblomssaft recept 9

Ingredienser:

1 liter vatten
500 g strösocker
10 fläderblomsklasar
1/2 citron eller limefrukt

Så här gör du:

Koka upp vatten och socker till en lag. Lägg blomklasor och citrusskivor i den kokande lagen, ta av från plattan och låt saften stå tills lagen är kall. Sila av och håll på flaskor som förvaras i kylskåpet.

Saften kan även frysas. Detta är ingen saft att spara, utan en färskvara som är beräknad att gå åt inom kort.

Kommentar:

Ibland är det små odjur på blomklasarna. Plocka bara de renaste klasarna. Skölj bara i nödfall eftersom mycket av blommornas smak försvinner med sköljvattnet.

Lägg blommorna i rikligt med lättsaltat vatten eller vatten med några droppar ättiksprit. Då släpper småkrypen taget och flyter upp till ytan. Håll bort vattnet och skölj en gång med kallt vatten från kranen.

Fläderblomssaft recept 10

ca 3 1/2 l

50 fläderblomsklasar
3 skivade citroner
3 msk citronsyra
2 kg råsocker eller strösocker
2 l vatten
3 krm natriumbensoat

1. Lägg blomklasor, citronskivor, citronsyra, socker och natriumbensoat i en hink eller stor bunke. Rör om.

2. Koka upp vattnet och håll det över blomblandningen. Låt stå i 5 dygn.

3. Håll upp i silduk och låt självrinna i 15 minuter. Håll upp på flaska.

Fläderblomssaft recept 11

Ingredienser

40 klasar nyss utslagna fläderblommor
1 ½ liter kokande vatten
1 ¾ kg Strösocker
1 citron
1 påse (30 g) citronsyra

1. Skölj klasarna och lägg dem i en kruka eller en hink.
2. Häll kokande vatten över. Häll på sockret och rör om så att det löser sig.
3. Skölj citronerna, skär dem i skivor och lägg dem i krukan.
4. Lös upp citronsyran i lite hett vatten och blanda ner.
5. Låt saften stå på kall plats i 4-5 dagar. Rör om ett par gånger. Sila saften och fyll på flaskor. Sätt på korkar och förvara kallt, eller fyll saften på plastburkar och frys in. Förvaras i kylskåp 1-2 månader.

Ruts Flädersaft recept 12

1kg fläderblomsklasar
10 citroner
1kg brun farin
4kg socker
50g vinsyra
6l vatten

Skiva citroner och skaka fläderblommorna så eventuella rapsbaggar trillar av. Varva citroner och blommor i ett stort rent kärl och häll i vinsyran.
Koka upp vattnet och häll i sockret så att det smälter. Häll sockerlagen över fläderblommorna och citronerna och låt det svalna.
Ställ in kärlet eller krukan i kylan, så att det inte möglar, låt det stå i en vecka. Sila sedan saften noggrant och häll upp den på flaskor som är väl rengjorda.

Fläderblomssaft med vanilj och kanel recept 13

25-30 klasar fläderblommor
2 kg socker
2 liter vatten
2 citroner skivade
80 g citronsyra
1 vaniljstång kluven och delad
3 hela kanelstänger som du bryter

Koka upp vattnet. Skölj blomklasarna. Blanda socker med citronsyran. Borsta citronerna i varmt vatten och skiva dem. Klyv vaniljstången och bryt kaneln i mindre bitar. Börja med att lägga hälften av blomklasarna i botten av en hink. Lägg sedan på citron skivor och ovan på det blandningen av socker och citron syra och kanel och vaniljstångsbitarna. Varva allt en gång till med resten av ingredienserna.
Häll nu över det upp kokta vattnet och sätt en plåt över hinken med en tyngd på. Låt stå tills nästa dag.
Nu ska du röra två gånger om dagen i 8 till 10 dagar. Låt saften stå svalt om det går.
Sila saften häll den på rengjorda flaskor eller frys in saften i ett tomt glass paket.
Saften går utmärkt att skeda upp när den är frusen för den är mjuk i och med sockret.

Nyponyoghurt-dricka

4 glas
4 dl naturell yoghurt
4 dl nyponsoppa
1/2 dl koncentrerad fläderblomssaft
2 tsk malen kardemumma

1. Blanda yoghurt, nyponsoppa och saft med en stavmixer eller visp. Häll upp i trevliga glas.
2. Pudra med kardemumma och servera.

Vattenmelondricka med fläder

Skär ca ¼ vattenmelon i kuber (ta bort kärnorna) och lägg i en plastpåse. Lägg in i frysen i ca 30 minuter – 1 timme. Lägg vattenmelonbitarna i en mixer och kör till puré. Skvätt i koncentrerad flädersaft och smaka av så att det blir lagom starkt.
Avnjutes med fördel i vackra glas en riktigt varm sommardag.

Flädersirap

Tid: 30 minuter

Ingredienser:

3 dl hemgjord flädersaft, gärna med några citronskivor och blommor kvar
1 vaniljstång

Koka flädersaft och vanilj till en sirap. Har man inga citronskivor kvar i flädersaften kan man lägga i ett par tunna skivor för utseendets skull under kokningen. 3 deciliter saft reduceras till 1 1/2 deciliter tjock sirap på cirka 25 minuter. Den heta sirapen ser ganska tunn ut i kastrullen. Prova hur tjock den är genom att hålla någon sked på ett fat och låt den kallna. Förvaras i rumstemperatur.

Flädersirapen serveras med fördel till ett lite fetare slags yoghurt som matyoghurt, turkisk eller grekisk yoghurt och säsongens färska bär.
Den är god även på pannkaka.

Sommartårta med fläder

Denna sommartårta smakar fantastiskt och håller sig många dagar i kylan.

120 g digestivekex
4 msk smält smör
400 g philadelphiaost
1,2 dl socker
2,4 dl fläderblomssaft
3 ägg

färska bär, exempelvis björnbär, hallon, smultron och blåbär

1. Mixa kexen med smöret och tryck ut i en form med löstagbar kant.
2. Grädda 5 minuter i 225 graders värme. Sänk sedan värmen till 175 grader.
3. Blanda philadelphiaost, socker och fläderblomssaft med en elvisp. Tillsätt äggen ett i taget.
4. Häll smeten över botten. Grädda 45 minuter i 175 graders värme.
5. Låt svalna, servera med bär.

Fläder- och citrontårta

En kräm med smak av fläder och citron varvas med mandelbottnar. Garnera gärna med färska jordgubbar.

Detta behövs: Bottnarna:

500 g mandelmassa
4 äggvitor

Kräm:

4 äggulor

1 1/2 dl outspädd flädersaft

1 dl vispgrädd

1/2 dl socker

1 tsk potatismjöl

1 tsk rivet citronskal 150 g
smör ev 1 msk Hallands fläder

Garnering:

citronmeliss jordgubbar

1. Rita 3 rundlar, ca 24 cm i diameter, på bakplåtspapper. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Kör mandelmassan i matberedare och tillsätt äggvitorna en i taget. Eller riv mandelmassan och rör samman för hand.
3. Bred ut smeten i rundlarna. Grädda bottnarna en i taget i ugnen i 10-12 minuter.
4. Vispa samman äggulor, flädersaft, grädd, potatismjöl och rivet citronskal i en kastrull. Sjud på svag värme under ständig vispning tills krämen tjocknar.
5. Ta av kastrullen från värmen och vispa i smöret klickvis. Smaksätt ev med Hallands fläder. Låt krämen kallna.
6. Fördela krämen på bottnarna och lägg ihop tårtan. Garnera med blad av citronmeliss och/eller färska jordgubbar.

Fläderblomspaj

12 portioner

Till mördegen:
200 g normalsaltat smör
ca 4 dl siktat vetemjöl (250 g)
2 äggulor
ca 1 dl och 3 msk strösocker (125 g)
till fyllningen:
5 dl vispgrädde
ca 2 dl och 1 msk strösocker (200 g)
2-3 dl outspädd fläderblomssaft
saft från 1 citron
8 äggulor

Rör smöret till mördegen mjukt. Blanda snabbt ihop smör och mjöl och forma till en degklump med en urgröpning i mitten. Knäck ner äggulorna i urgröpningen och håll i sockret.

Knåda ihop till en boll som plastas och läggs i kylan i minst en timme.

Tryck ut pajen i en låg pajform, ca 22 cm i diameter. Fäst degen runt formens kanter. Klä den uttryckta degen med aluminiumfolie och fyll formen med torkade ärter. På så vis hindras kanterna från att falla ner under gräddningen. Förgrädda i 210 grader på mittersta falsen i 10-12 minuter eller tills degen stelnar. Gör fyllningen under tiden.

Koka upp grädde och socker i en kastrull och låt sjuda ett par minuter under omrörning till dess att sockret löser sig. Låt svalna. Häll i flädersaft och citronsaft. Vispa äggen i en separat skål. Häll vätskan över äggen och rör om.

Ta ut pajskalet från ugnen och sänk värmen till 175 grader. Häll fyllningen i pajformen och grädda ca en timme mitt i ugnen. När fyllningen stannat är pajen klar. Låt kallna. Skär i bitar och ät den som den är eller med vaniljglass.

Fläderblomsfromage.recept 1

3 Ägg
3/4 dl Socker
5 blad Gelatin
3 dl Vispgrädde
1 1/2 dl Fläderblomssaft

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min.

Vispa grädden. Vispa ägg och socker vitt och tillsätt Fläderblomssaften. Krama vattnet ur gelatinbladen och smält dem i en kastrull på svag värme. Låt svalna lite och rör därefter ner i äggsmeten. Vänd därefter försiktigt ner den vispade grädden. Ställ i kyl minst 4 timmar.

Fläderfromage med jordgubbar recept 2

Cirka 6 portioner

5 gelatinblad (eller -pulver)
3 dl vispgrädde
2 äggulor
2 äggvitor
2 msk florsocker
1 dl outspädd fläderblomssaft
1-2 msk citronsaft

Lägg gelatinet i kallt vatten (10 minuter). Under tiden kan du vispa grädden. Rör äggulor och florsocker. Rör ned flädersaften och citronsaften. Vitorna vispas till hårt skum. Krama ur gelatinet. Smält gelatinet i en kastrull på svag värme och blanda ner gelatinet i grädden. Tillsätt ägg- och sockersmeten och vänd till sist ned äggvitan. Häll smeten i en form och ställ den i kylan.

Efter omkring fyra timmar kan du stjälpna upp fromagen och garnera med jordgubbar.

Fläder-yoghurtfromage med hallon recept 3

Portioner: ca 8 bitar

Tid: 30 min + kylning

Ingredienser:

BOTTEN:

150 g digestivekex, ca 10 stycken
100 g smör

YOGHURTFROMAGE:

1 dl koncentrerad flädersaft

1-2 msk socker
5 gelatinblad
4 dl turkisk yoghurt (10 proc fett) eller matyoghurt

HALLONPURÉ
200 g frysta osockrade hallon
2 msk socker

Sätt ugnen på 200 grader.
Smula kexen. Smält smöret och blanda ner kexsmulorna. Tryck ut blandningen på botten i en form med löstagbar kant, ca 23 cm diameter.

Grädda 8-10 minuter och låt svalna.

Lägg gelatinbladen i blöt så att de mjuknar.

Värm flädersaft med socker och låt gelatinbladen smälta i den heta vätskan. Vispa ner blandningen i yoghurten, rör hela tiden så det inte bildas klumpar. Håll yoghurten i formen med digestivebotten. Ställ den kallt några timmar tills den stelnat.

Garnera med färska hallon. Servera med en hallonpuré vid sidan av.

Till hallonpurén: Blanda de tinade hallonen med socker. Passera genom en finmaskig sil för att få bort kärnorna.

Servera till yoghurtfromagen.

Tips: Andra bär, till exempel jordgubbar passar också fint till desserten.

Vit choklad & flädermousse

1 l grädde
8 gulor
4 msk socker
4 gelatinblad
2 dl flädersprit
2 dl flädersaft
citron
500 g Neva, vit choklad, smält
Servera till åkerbär och sockerflarn
1 dl vit sirap + 1 dl glukos
grädda 175 grader ca 5-10 minuter.

Parfait recept 1

Grundrecept till 4 hungriga (gluffiga! ;) eller 6 medelmåttiga ätare:

3 dl vispgrädde vispas hårt
3 äggulor vispas vitt med 1 dl florsocker
3 äggvitor vispas hårt.

Rör ihop alla tre försiktigt. Tjopp, där var den "smaklösa" varianten.

Jag brukar smaksätta med punsch, det är supergott. Rör då försiktigt i punsch till god smak. LITE starkare än du vill att glassen ska smaka, smaken dämpas lite när det är fryst.

En annan supergod variant är saffran, då kokar du upp lite vatten och håller ca 1 msk kokande vatten på 1-2 pkt saffran och låter det stå tills det svalnar. Vispa i det i äggule-socker-vispet. Serveras med blåbär av någon sort - sylt, färska eller frysta tinade.

Sommarversionen är att smaksätta parfaiten med utspädd flädersaft och servera med smultron eller kanske hallon eller jordgubbar.

Vill man göra polkaparfait så får man krossa polkan noga och låta den dra i den ovispade grädden över natten för att ge ifrån sig smak innan man vispar ihop alltihop

Fläderblomsparfait recept 2

4 äggulor
1 dl florsocker
1/2 dl utspädd fläderblomsaft
5 dl vispgrädde

Vispa äggulor och florsocker poröst, tillsätt saften. Vispa grädden och rör ner den försiktigt. Håll allt i en form och ställ in i frysen i minst 3 tim. Tas fram en stund före servering. Ät och njut!

Fläderblomsparfait recept 3

3 äggulor
3 msk florsocker

3 dl vispgräde
1 dl utspädd fläderblomsaft
Ev. jordgubbar, ananas, kiwi eller melon.

Vispa ägg och florsocker poröst. Vispa grädden och tillsätt den i äggsmeten. Tillsätt saften. Håll smeten i en form och frys 3 tim. Servera ev. med ett spett med bär och frukt.

Jordgubbs- och fläderparfait recept 4

Portioner: 8
Tid: 30 minuter

Ingredienser:
1 l jordgubbar + ca 1 l till garnering
2-3 msk florsocker
3 äggulor
3/4 dl socker
2 marängbottnar, ca 20 cm i diameter
3/4 dl utspädd flädersaft
3 dl lätt-crème fraiche
2 dl vispgräde
3 äggvitor

Hacka drygt hälften av de rensade och snoppade jordgubbarna grovt. Resten passeras eller mixas till en sås. Söta såsen med florsocker. Vispa äggulor och socker pösigt. Lägg i de hackade jordgubbarna och flädersaften. Rör ner crème fraiche. Vispa äggvitorna till hårt skum. Vispa grädden ganska hårt. Vänd ner gräde och äggvita i smeten. Vik till en cirka 10 centimeter hög "krage" av aluminiumfolie och böj den runt en marängbotten. Fäst ihop folien med tej. Lägg det på ett fryståligt fat. Häll på hälften av smeten och lägg sedan i den andra marängbotten. Fyll på med resten av smeten. Täck med folie och ställ in i frysen minst 3 timmar. Tårtan kan också göras flera dagar i förväg, men den behöver tina ungefär en timme före serveringen. Garnera med små jordgubbar och något grönt, till exempel citronmeliss eller smultronblad. Servera med jordgubbssåsen.

Fuskig fläderparfait recept 5

Vispa 2 paket vaniljvisp, blanda ner 1-2dl (beroende på om man gillar stark eller svag flädersmak) koncentrerad fläderblomsaft. Lägg i en form som har klätts med plastfilm och ställ i frysen minst 5 timmar. Denna efterrätt smakar precis som vanlig parfait, men tar ca en tiondel av tiden att göra.

Fläderblomsparfait med jordgubbar recept 6

(4 pers.)

4 äggulor
1 dl florsocker
ca 1 dl fläderblomssaft, utspädd
3 dl vispgräde

Vispa äggulor och florsocker vitt och pösigt. Tillsätt fläderblomssaften. Vispa grädden och för försiktigt ner den i smeten. Häll parfaiten i runda portionsskålar eller i en vattensköld större form. Ställ in i frysen i minst 5 timmar. Ta fram parfaiten 15 min. innan servering. Som en sommardröm är denna fläderblomsparfait. Servera med nyplockade jordgubbar och en liten kvist fläderblomsblomma ovanpå som dekoration. Låt Er väl smaka av detta enkla och lättlagade recept som inte går att misslyckas med.

Parfait med apelsinblomshonung och fläder med ljummet fruktspett recept 7

(4 port)

5 dl gräde, något lättvispad
5 äggulor
3 msk apelsinblomshonung (eller vanlig honung)
3 msk fläderblomssaft, koncentrerad
1 msk vodka

Vispa äggulor med honungen fluffigt och hårt. Tillsätt flädersaften och vodka. Vänd sedan

ner grädden i smeten. Håll parfaiten i plastfilmsklädd form och ställ i frysen. Tag ut den en stund innan servering så kommer smakerna fram bättre.

De varma fruktspetten kan man variera efter tycke och smak, men några lämpliga frukter kan vara jordgubbar, mango, papaya, päron och ananas. Tänk bara på att frukterna bör vara något fasta i konsistensen då de skall värmas. Sätt honungen på 200 grader. Trä de skurna frukterna på spett, pensla dem med honung (det är gott att smaksätta honungen med lite limeskal), och sätt in dem i ugnen cirka 4–5 minuter.

Flädermilkshake

mixa 2 dl vaniljglass, 1 dl mjölk och 1/2 dl koncentrerad fläderblomsaft. Håll i ett riktigt stort glas och sätt dig på altanen/balkongen/gräsmattan och NJUT

Flädersorbet recept 1

Blanda 2 dl vatten och 3 dl koncentrerad flädersaft, håll det i en låg form (t ex. bakform) och frys i ca 1 timme.

Vispa 3 äggvitor till hårt skum och blanda sen med den halvfrysade vätskan, låt det sedan frysa färdigt i ca 2 timmar och rör då om någon gång under tiden.

Flädersorbet recept 2

3 äggulor
2 dl florsocker
Skal från 1 citron
2 tsk vaniljsocker
Saft från 1/2 citron
1 msk hemmagjord flädersaft
3 dl vispgrädd

Vispa ihop äggulor och florsocker i en kastrull och värm försiktigt så att florsockret smälter. Låt kallna.
Vispa vispgrädden hårt och blanda i övriga ingredienser inklusive äggulor och florsocker.
Låt stå i frysen ca 2 timmar.
Servera med varma hallon.

Champagneflädersorbet recept 3

2 dl outspädd fläderblomssaft
1 dl vatten
1 msk glykos
2 dl champagne

Värm saft och vatten. Rör ner glykosen så att den löser sig i vattnet. Låt svalna. Rör i champagnen och kör sedan massan i glassmaskin.

Fläderblomssorbet recept 4

Ingredienser 4 port.:

5 dl koncentrerad fläderblomssaft
10 krossade maränger

Så här gör du:

Håll saften i glassmaskin och frys enligt maskinens anvisning.
Tillsätt marängkrosset när sorbeten börjar stelna. Låt maskinen gå tills sorbeten går att forma med en sked.

Skeda upp sorbeten med en glasskopa. Lägg sorbetkulorna på bakpapper och singelfrys dem. Ta ut ur frysen 10-15 minuter före servering.

Kommentar:

Serveringstips

Sorbet är ofta blek. Skeda upp den på färgade tallrikar eller lägg upp på en spegel av fruktsås av mixade bär. Servera frukt eller bär till efterrättssorbet, då känns desserten mer helgjuten.

Servera granité som en mellanrätt för att rensa munnen mellan huvudrätt och dessert eller mellan huvudrätter av kött och fisk. Granité ska vara mer syrlig i smaken än dessertsorbet. Serveras utan tillbehör.

Några droppar sött vitt vin eller saft i serveringsögonblicket gör gott över både sorbet och granité.

Fläderbloms glass recept 1

3 dl Gräddfil
2 Ägg
1 dl Socker
1 1/2 dl Vispgrädde
1 1/2 dl Fläderblomssaft

Låt gräddfilen rinna av genom ett kaffefilter över natten.
Vispa grädden. Vispa ägg och socker vitt. Tillsätt saften och gräddfilen. Vänd ner den vispade grädden. Frys minst 4 timmar.

Fläderglass med jordgubbssås recept 2

4-6 portioner

1 vaniljstång eller 1 tsk vaniljsocker
3 äggulor
1 dl florsocker
3/4 dl koncentrerad flädersaft
1 dl matlagningssyoghurt
2 dl vispgrädde

Jordgubbssås:
1/2 liter jordgubbar
1/2 dl strösocker

Dela vaniljstången på längden och skrapa ut fröna i en bunke. Vispa vaniljfrön, äggulor och florsocker pösigt. Rör i saft och yoghurt. Vispa grädden och blanda ner den i smeten. Fördela smeten i 4-6 portionsformar (t ex. stora muffinsformar). Frys i minst 4 timmar. Ställ sedan glassen i kylan ca 20 min före servering. Lägg jordgubbarna och socker i en mixer och mixa till en slät och pösigt sås. Servera glassen med jordgubbssåsen.

Fläderripplad Skogshallonglass recept 3

3 äggulor
2 tsk vaniljpulver (äka vanilj)
3 msk florsocker
3 dl fina skogshallon
3 dl grädde
1-1½ dl koncentrerad fläderblomssaft

Vispa ägg och socker. Tillsätt mosade hallon och vanilj vispa grädden hårt och blanda försiktigt ner i smeten. Frys i kranform i ca 30 min ta ut glassen och håll försiktigt över fläderblomssaften, rör med en gaffel försiktigt så att det blir "stråk" av saft som kan frysa i glassen. Ställ in i frysen och låt stå i minst 4 timmar. Servera med rullrån och njut av sommarsmakerna.

Blåbärs- och fläderefterrätt

Kesella gourmet citrus
Blåbärssylt
Koncentrerad flädersaft
Färsk mynta eller citronmeliss
Varva i fina glas kesella och blåbärssylt så det blir vackert randigt, ta inte för mycket sylt så det blir för sött. Håll försiktigt ett par millimeter konc flädersaft överst, garnera med myntakvist!

Jordgubbar med flädermousse recept 1

(4 personer)
1 liter färska jordgubbar
citronmeliss
finstrimlat limeskal

Flädermousse:
1 gelatinblad
125 g vit blockchoklad
4 msk Hallands fläderbrännvin
2 msk outspädd fläderblomssaft

ett stänk citronsaft
2 äggulor
1 msk socker
2 1/2 dl vispgrädde

Blötlägg gelatinbladet 5 min i kallt vatten. Smält chokladen. Tag upp gelatinbladet, krama ur vätskan. Rör ned gelatinet så att det löser sig i chokladen. Tillsätt fläderbrännvin och -saft samt citronsaft. Rör till en jämn smet. Vispa äggulor och socker pösigt. Vispa grädden hårt för sig. Rör ned chokladblandningen i äggvispet. Vänd ned detta i grädden. Ställt kallt minst 1 timme.

Vanilj- och limesås:
1/2 vaniljstång
1/2 dl socker
1/2 dl outspädd flädersaft
1/2 dl vatten
1 1/2 msk nypressad citronsaft
1/2 tsk arrowrot

Dela vaniljstången på längden. Skrapa ned kärnorna i en kastrull. Lägg ner stången och tillsätt resten av ingredienserna utom arrowroten. Koka upp under omrörning. Red med arrowroten. Ställ kallt. Tag upp vaniljstången.

Anrätta:

Rensa och skiva jordgubbarna. Fördela dem i fyra djupa tallrikar som en blomma. Forma kulor av flädermoussen och lägg i mitten. Häll på kall sås, garnera med citronmeliss och finstrimlat limeskal.

Citronmarinerade jordgubbar med fläderblomsmousse recept 2

4 portioner – serveringsportion: mousse ca 80g, jordgubbar ca 100 g

Marinerade jordgubbar:
0,5 kg jordgubbar, färska eller frysta
rivet skal och saft av en citron
0,5 dl strösocker

Mousse:
1/3 msk gelatinpulver
0,5 dl koncentrerad fläderblomssaft
1 st ägg
0,5 dl strösocker
0,5 dl vatten
1,5 dl vispgrädde
0,5 tsk vaniljsocker

Blötlägg gelatinpulver i fläderblomssaft. Dela äggen. Vispa äggulor, socker och vatten på svag värme tills det tjocknar. Smält gelatinet och juicen i blandningen. Låt krämen svalna. Vispa vitorna hårt. Vispa grädde hårt. Smaka av med vaniljsocker. Blanda grädden i krämen. Vänd i vitorna. Fördela i skålar, portionsformar eller coupeglas. Låt stelna i kylan ca 3 tim.

Blanda jordgubbar och citron, smaka av med socker. Låt stå ca 30 min. Garnera med jordgubbarna.

Flädermousse i kopp med en jordgubbssås och biscotti recept 3

4 portioner.

175 g vit choklad
2 äggulor
2 dl stark flädersaft
3,5 dl lättvispad grädde
2 gelatinblad

Smält den vita chokladen i vattenbad. Blötlägg gelatinbladen. Rör ihop äggulorna med den smälta chokladen försiktigt. Rör ut chokladsmeten med flädersaften. Smält gelatinet försiktigt i micro eller på spisen, får ej koka. Rör ned i chokladblandningen. Rör i grädden i omgångar, kan vispas försiktigt till en början. Blandas väl. Häll upp krämen i koppar och kyl ett par timmar.

Jordgubbssås:
1 liter jordgubbar
1 dl socker
½ dl vatten

Lägg allt i en kastrull och koka ihop till en simmig konsistens. Låt kallna. Sila ev.
Vid servering hälls såsen över den stelade moussen i koppen.

Jordgubbs- och flädermousse recept 4

Till 6 portionsformar behövs:

400 g jordgubbar
4 msk utspädd flädersaft
3 dl vispgrädd
1 vaniljstång
4 äggulor
2 msk strösocker
råsocker till glasyr

1. Skär jordgubbarna i rätt små bitar och låt dem dra i flädersaften någon timme.
2. Hetta upp grädden tillsammans med vaniljstången, låt småkoka 2 minuter.
3. Vispa äggulorna luftiga med sockret i en rostfri kastrull.
4. Blanda den varma (men inte heta) vaniljgrädden med flädersaften. Vispa ner det i äggblandningen.
5. Värm försiktigt (det får absolut inte koka) under kontinuerlig vispning till tjock konsistens (ungefär som zabaglione).
6. Fördela jordgubbsbitarna i formarna och slå över vaniljgrädden.
7. Strö över råsocker och grillta mycket snabbt till hård yta. Alternativt använd en liten gasolbrännare.
8. Servera formarna avsvalnade, kanske med en god småkaka.

Fläder- och krusbärskräm med vaniljklick

4 port

2 dl koncentrerad fläderblomssaft
0,35 dl vatten
25 g socker
32 g potatismjöl utrört i lite vatten
200 g frysta krusbär
lite strösocker
2 dl Kesella Vanilj

1. Koka upp saft, vatten och socker, red med potatismjöl. Tillsätt krusbär och rör försiktigt om tills de tinat.
2. Håll upp i hink och sockra lite på ytan för att förhindra skinnbildning.
3. Servera krämen kall med Kesella vanilj och t ex ett flarn eller skorpa.

Fruktgodis

Ingred: Äpplen i bitar, torkade fläderblommor och brudbrödblommor, lite honung, vatten

Blanda frukt & blommor med honung & mkt lite vatten. Koka på svag värme under ständig omrörning så att det inte bränner vid. Smeten får svalna något, & plattas sedan ut till små kakor, som läggs att torka på stenar el näverflak nära elden. Vänd kakorna några ggr. När de är helt torra, tas de undan från värmen & förvaras luftigt. Äts som kakor el godis.

Fläderblomspannkaka

(4 pers.)
2 dl vetemjöl
4 dl mjölk
3 ägg
1 krm salt
3-4 fläderblomsklasar

Vispa mjöl och mjölk till en slät smet. Tillsätt ägg och salt. Skölj blomklasarna väl. Klipp ner blommorna i smeten. Låt smeten dra ett par timmar. Grädda i pannkakspanna eller plättlägg. Servera gärna med blåbärssylt till.

Fläderblomspjättar

Använd ditt vanliga plättrecept - möjligen blir det ännu godare med en något tjockare smet, typ blinis eller amerikanska pannkakor. Det går åt en blomklase eller del där av i lagom storlek till varje "plätt". Häll ut smeten i plättlaggen. Ställ en blomsterklase eller del där av upp-och-ner i plätten och klipp av de små stjälkarna så nära blomman som möjligt. Grädda som vanligt. Läckra plättar med lite nötsmak !

Hollerküchle - friterade fläderblomklasor

I Tyskland äter man gärna Hollerküchle - friterade fläderblomklasor.
(4 portioner)
200 g vetemjöl
lite salt
2,5 dl mjölk
2 äggulor
2 msk honung
2 äggvitor
12 blomklasor av äkta fläder (med ca 2 cm av stjälken kvar)
olja för fritering
florsocker

Blanda mjöl, salt, 2 äggulor, mjölk och honung till en jämn smet. Vispa äggvitorna till hårt skum. Vänd försiktigt ner äggvitevispet i smeten. Värm oljan i en kastrull. Ta blomklasarna i stjälken, doppa de i smeten. Friter i oljan i ca 2 minuter. Lagg på köksapper. Pudra över siktat florsocker och servera genast.

Flädersås (vaniljsås smakstätt med flädersaft)

½ Vaniljstång delad längsmed
3 dl vispgrädde
3 msk socker
3 st äggulor
6 msk koncentrerad flädersaft

Tillaga flädersåsen: Koka upp grädden med vaniljstången. (Håll varmt och täck med lock) Vispa upp socker och äggulor poröst. (Tills den blir tjock och ljus, lätt maräng konsistens) Håll den varma grädden och fortsätt vispa på låg hastighet. Vispa under låg värme tills den tjocknar och får en fin konsistens.(när den börjar sjuda), sila och vispa den kall i vattenbad och tillsätt koncentrerad fläderblomsaft när den har svalnat.

Flädermellis

2½dl couscous
5 dl fläderblomdryck
lite kanel
hallon
blåbär
björnbär
keso

Koka upp vätskan och slå över couscousen + kanelen. Täck över skålen & låt stå i ca 5 min eller tills vätskan sugits upp. Sätt upp på tallrik & ha på bär och keso. Du kan skiva i en banan om du vill istället för ngt bär. Till exempel björnbär & banan.
Gott som mellanmål eller frukost.

Fläderblomsgranité

Ingredienser 4 port.:
5 dl koncentrerad fläderblomssaft
finrivet skal av 1 limefrukt

Så här gör du:

Håll saften i en vid rostfri bunke. Rostfritt leder kylan snabbare in till innehållet än en porslins- eller plastskål. Sätt bunken i frysen ungefär 1 timme. Glassmaskin ger för tät och slät konsistens.

Ta ut bunken och vispa ner limeskalet med en elvisp. Frys in igen om inte all vätska frusit till is. Annars är granitén färdig att serveras.

Ta ut granité som legat länge i frysen ungefär en halvtimme före servering. Skeda

upp bitar i en skål och vispa upp till en issörja.

Fruktgelé med mandelkräm

Ingredienser 4 port.:

6-8 blad gelatin
2 1/2 dl fläderblomsdryck
2 1/2 dl svartvinbärsdryck
1 dl kesella gourmet
1 dl riven mandelmassa
Tillbehör:
50-100 g vit blockchoklad
1/2 dl strösocker
1/2 kiwifrukt

Så här gör du:

Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten i cirka 5 minuter. Häll dryckerna i varsin kastrull. Fördela bladen med en lätt vispning i vätskorna som värmts en aning. Häll upp de båda dryckerna i varsin skål eller i iskublådor. Ställ att stelna.

Blanda kesellan med mandelmassan.

Skär geléerna i mindre bitar. Trava dem dekorativt på tallrik. Klicka på av mandelkrämen. Dekorera med blockchoklad och smält socker.

Gärna några små kiwitärningar och några bitar av svartvinbärsgeléet som extra fest.

Bryt blockchokladen i mindre bitar och lägg i djup tallrik. Ställ tallriken över en kastrull med varmt vatten. Smält chokladen. Skeda figurer av den på bakplåtspapper.

Häll sockret i en varm stekpanna. Rör sockret som sakta smälter. Rör vidare även om det blir klumpar. Så småningom smälter sockret helt och får en ljusbrun ton.

Forma figurer av det smälta sockret på bakplåtspapper.

Crème brûlée med flädersmak

4 portioner

3 äggulor
1/2 dl socker
2-3 msk koncentrerad flädersaft
3 dl vispgrädde
1 dl mjölk
ca 1 dl strösocker till gratineringen

Vispa gulorna, sockret och flädersaften. Koka upp grädden och mjölken i en kastrull. Låt kallna lite och häll ner äggsmeten i gräddmjölken. Häll smeten i fyra portionsformar. Grädda i vattenbad mitt i ugnen i 125 grader ca 40 minuter. Bruléen ska vara lite lös när den tas ur ugnen, eftersom den stelnar när den svalnar. Förvara den i kylskåp så länge.

Vid serveringen sätter man ugnen på 250 grader och strör ett tunt lager socker ovanpå bruléerna. Gratinera i en eller ett par minuter till dess att sockret karamelliserats och blivit ljusbrunt. Servera genast eller när ytan svalnat lite.

Rabarbersoppa med fryst yoghurt

4 port

Rabarbersoppa:
6 dl vatten
2-3 msk socker
1 dl utspädd fläderblomssaft
5 dl rabarber i bitar
1 msk potatismjöl

Fryst yoghurt:
2 äggulor
1/2 dl socker
2 msk ljus sirap
2 dl vispgrädde
2 dl matlagingsyoghurt

GÖR SÅ HÄR:

1. Vispa äggulorna med socker och sirap pösigt. Vispa grädden till hårt skum.
2. Vänd ihop det vispade med yoghurten. Häll upp den i en form. Låt stå i frysen över natten.
3. Soppan: Koka upp vatten, socker och fläderblomssaft.
4. Lägg i rabarbern och sjud försiktigt i ca 10 minuter, bitarna ska vara hela och ätvänliga.
Red med potatismjöl.
5. Ställ fram yoghurten en stund innan den ska serveras så att den blir lite mjuk.
6. Servera soppan ljummen och skeda i den frysta yoghurten strax före servering.

Fläderblomsmarmelad

0,7 l ospädd fläderblomssaft
2 st citroner, skal och saft
1 l strösocker
1 tsk citronsyra
1 flaska Certo

Tillagning:

Skölj citronerna noga och skala dem tunt. Skär skalet i tunna strimlor.
Blanda saften, sockret skalet och saften i en kastrull. Koka i 10 minuter.
Tillsätt citronsyran och certon och låt koka upp. Tag kastrullen från värmen.
Skumma väl. Låt stå i 15 minuter.
Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara kallt.

Jordgubbsmarmelad med fläderblom

1 kg jordgubbar (ca 2 liter)
500 g syltsocker
1 utslagen äkta fläderblom

Skölj bären i kallt vatten och rensa dem. Mixa eller mosa bären så fint som du vill ha marmeladen.
Blanda bär och socker i en kastrull och lägg i fläderblomman. Hetta upp under omrörning.
Mät koktiden till ca 2 minuter från det att marmeladen kokar kraftigt.
Ta kastrullen av värmen. Ta bort blomman och skumma ytan väl. Låt koket svalna i 15 minuter och häll sedan marmeladen på väl rengjorda glasburkar. Förslut burkarna och förvara svalt.

Jordgubbar i fläder

2 l jordgubbar
Till lagen:
2 dl outspädd fläderblomssaft
2 dl vatten
1 msk saft från citron
1 dl sötmandel, ev
1 droppe bittermandelolja + glass eller vispad grädde (till servering)

Skålla, skala och grovflisa mandeln. Blanda till lagen.
Snoppa jordgubbarna och lägg dem i en skål.
Häll över lagen och låt stå kallt upp till ett dygn.
Servera med glass eller vispad grädde.

Karamellsås med fläder och citron till frukt, glass eller bär

4 port

½ dl socker, gärna råsocker
3 dl vispgrädde
färskpressad saft från ½ citron
½-1 dl koncentrerad flädersaft

Smält sockret i en tjockbottnad kastrull på medelvärme tills det blir gyllenbrunt (om man använder råsocker ska det bli något mörkare). Häll i grädden lite i taget. Sjuda och rör tills såsen är slät. Om sockret klumpar sig, rör bara på, det löser sig efter en stund.
Tillsätt citronsäften och flädersaften lite i taget och smaka tills flädersmaken framträder tydligt, men utan att såsen blir för jolmig. Koka ihop till simmig konsistens och smaka av. Servera såsen varm till konserverad frukt, glass eller färska bär.

Ljuvlig sommarkrans med fläderdoft

1/4 pkt jäst
2 dl mjölk
2 msk socker
2 krm salt
2 msk olja
1 dl färska fläderblommor
2 krm hel kardemumma, stöt i mortel
ca 7 dl vetemjöl
Fyllning: 25 g smör, 2 msk socker, 2 tsk kanel
Pensla: 1/4 uppvispat ägg

Garnera: 2 msk pärlsocker Smula ner jästen i den ljumma mjölken och tillsätt övriga ingredienser, mjölet sist. Kavla ut en rektangel och bred ut fyllningen. Rulla samman till en lång orm och lägg denna på plåten i en ring. Klipp ett vackert mönster på plåten i en ring. Klipp ett vackert mönster på plåten i en ring. Klipp ett vackert mönster och foga samman i skarven.

Pensla med uppvispat ägg och strö på pärlsocker, sätt sedan in plåten i KALL ugn och ställ ugnen på 225 och efter ca 30 min har du en gyllenbrun fin god kalaskrans som både doftar gott och smakar utmärkt!

Fläderblomsås till fisk och grönsaker

2 dl crème fraiche
2 msk matlagingsgrädde
1/2 dl fläderblomsaft
1 lime rivet skal och saft
salt och peppar
ev. 1 nypa råsocker

Alla ingredienser blandas och avsmakas. Låt gärna stå en timma. Serveras till fisk eller grönsaksrätter.

Flädervinäger

Gör så här:

Skölj och skaka av 2-3 blomklasar och lägg dem i en tät flaska med 1/2 liter vitvinsvinäger. Låt flaskan stå minst en vecka, gärna längre. Smaka när den är precis lagom för dig. Tag då upp klasarna och använd vinägern till härliga salladssåser.

Flädermajonnäs

1 äggula
1 tsk färskpressad citron
1-2 krm salt
1 tsk fransk senap
svartpeppar ur kvarn
2 dl majsolja
2-3 cl Hallands Fläder (se recept i receptbanken)

Blanda alla ingredienser utom olja och sprit i en skål och rör ihop. Droppa ner oljan lite i taget under omrörning för att undvika att majonnäsen spricker. Pytsa i fläderbrännvin efter smak.
Gott i sandwichar med kraftstjärtar samt till hummer och krabba.

Flädersill

Portioner: 3-4
Tid: 30 min + marinering

Ingredienser:
1 burk urvattnade sillfiléer
LAG:
1/2 dl ättiksprit (12 procent)
1 dl socker
1 1/2 dl vatten
2 lagerblad
10 grovkrossade kryddpepparkorn
3 fläderblomsklasar + 3 till garnering
1 liten purjolök
strimlat ytterskal av en halv citron

Koka upp ättika, socker, vatten, lagerblad och kryddpeppar till lagen. Rör om så att sockret smälter. Lägg fläderblommorna och citronskalet i den heta lagen. Låt kallna.

Skölj sillfiléerna och låt dem rinna av, skär dem i så stora bitar som önskas. Ta bort de grova bitarna av purjolöksbladen och skiva resten.

Varva purjolök och sill i en glasburk. Häll över lagen och låt stå ett dygn. Ta bort fläderklasarna som legat i lagen, de brukar bli bruna, och garnera med vita och fräscha vid serveringen.

Tips: I stället för att koka egen lag kan man använda en ny produkt: färdig inläggningsslag med ättika. Späd den enligt förpackningen: 1 dl ättikslag till 2 dl vatten.

Laxfjärilar med vårgrün sås

4 port

4 laxfjärilar
1 msk olja
1 msk sweet chili
1 tsk salt

SÅS:

½ kruka basilika
½ knippe persilja
3 dl gräddfil
2 msk koncentrerad flädersaft
½ tsk salt
1 krm vitpeppar

Lägg laxfjärilarna på ett ugnssäkert fat. Blanda olja och sweet chili och pensla laxfjärilarna.

Strö över salt. Tillaga i 225°C, ca 10 min.

Repa bladen från basilika och persilja. Mixa i matberedare eller mixer. Tillsätt gräddfil, flädersaft, salt och peppar.

Servera laxfjärilarna med såsen och varm potatissallad.

Flädergravad lax

Fisk som ska gravas bör frysas i 2 dygn antingen före eller efter gravningen.

600 g laxfilé, färsk eller fryst som tinat
4 msk salt
2 msk socker
50 cl svensk alkoholsvag söt flädercider
2 tsk finhackad gräslök
kvarg (tex kesella) och citronklyftor till serveringen

Ta bort benen ur laxfilén med fingrarna eller en tång. Blanda salt, socker, cider och gräslök väl och håll i en avlång form. Lägg i laxen. Täck formen med plastfolie. Låt stå i två dygn.

Vänd ett par gånger. Skär tunt och servera.

Flädergravad lax med äppel- och gräslökscrème fraiche

Flädergravad lax
400 g lax (färsk i 12 tunna skivor som varit frysta minst 2 dygn)
4 msk koncentrerad fläderblomssaft
3 msk fläderbrännvin
1 tsk salt
1 krm grovmalen svartpeppar

Blanda flädersaft med brännvin. Bred ut laxskivorna på fat eller plåt. Strö över salt och peppar. Häll på fläderblandningen. Låt stå framme 20-30 minuter att grava.

Äppel- och gräslökscrème fraiche

1 ½ syrligt äpple
2 msk finskuren gräslök
1 dl lättcrème fraiche
salt & peppar

Skala, kärna ur och skär äpplet i tunna stavar. Blanda med gräslöken och crème fraichen.

Salta och peppra lätt.

Bred ut laxskivorna på 4 tallrikar. Klicka på crème fraiche blandningen.

Spenat- och apelsinsallad med fläderdressing

10 port
ca 250 g färsk spenat
1 apelsin
1 papaya
1 dl blötlagda i ca 1 timme aprikoser
1 knippe rädisor
FLÄDERDRESSING:
2 msk konc flädersaft
1 msk vitvinsvinäger
1½ msk olivolja
½ msk pressad citron
1½ msk vatten
salt, svart- eller vitpeppar

Skölj och riv ev spenaten i mindre bitar. Lägg upp på ett stort fat.
Skala apelsinen och skär i mindre bitar, gärna hinnfria. Skala papayan, kärna ur och skär i mindre bitar. Fördela apelsin- och papayabitar över spenaten tillsammans med aprikoserna.
Skölj och ansa rädisorna. Garnera med dem.
Skaka ihop dressingen och smaka av med salt och peppar. Häll över lite dressing och servera mer vid sidan.

FLÄDERBÄRRET

Fläderbärssaft recept 1

20 Portioner

2 l Fläderbär Vatten
1 tsk Atamon
1 tsk Citronsyra 5-6 dl socker per liter -avrunden saft

1 serving är baserad på 1 dl fläderbär

Rensa och skölj bären. Lägg dem i en gryta och håll på vatten så att det täcker bären. Koka ca 10 minuter tills bären gått sönder och kläm dem emot grytans kant. Häll i saftsil och låt saften självrinna i ca 30 minuter, mät den och koka upp den igen. Rör ner socker och citronsyra och koka upp igen. Skumma och tillsätt Atamon. Häll på rena, varma flaskor och tillslut. Bärmassan i silduken kan kokas om med vatten och användas till eftersaft eller soppa samma dag.

Fläderbärssaft (med äpplen) recept 2

Cirka 1 1/2 liter saft:

2 kg fläderbärsklasar
3 syrliga äpplen
5 dl vatten
ca 6 dl strösocker
1 tsk citronsyra

Avlägsna grova stjälkar från klasarna. Skölj bären. Skär äpplena med skal och kärnhus i tjocka klyftor. Blanda bärklasar och äppelklyftor i en rymlig kastrull. Häll på vattnet. Koka upp under lock på medelvärme. Fortsätt att koka långsamt under lock tills bären brister och släpper ut saften, cirka 20 minuter.

Häll upp allt i en silställning, eller i ett durkslag som fodrats med en tunnsliten kökshandduk. (Obs! Bärfärgen går inte att tvätta ur!) Låt saften självrinna ett par timmar eller över natten. Koka upp saften. Rör ner sockret med citronsyran tills det löst sig. Skumma. Häll saften på rena flaskor och korka. Förvara svalt och mörkt. Eller frys saften i små bågare.

Fläderbärssaft "Ångad" recept 3

2 l mogna fläderbär
1 l socker/1 avrunden saft

1 bit kanel
(1 kryddmått natriumbensoat)

Fyll en ugnsfast kruka med fläderbär och mosa dem helt lätt med en potatisstöt. Täck krukans lock och ställ den i varm ugn tills bären saftat av sig.

Låt massan självrinna genom en silduk ett par timmar.
Mät saften. Ta en liter socker till varje liter avrunnen saft och lägg i en bit kanel. Koka i 15-20 minuter. Ta upp kanelstången. Tillsätt eventuellt konserveringsmedel. Håll saften ända upp i små, varma, rena och torra flaskor och korka igen dem.

Fläderbärssylt med äpplen

Cirka 1 liter sylt:

1 liter repade och rensade fläderbär
500 g syrliga äpplen, skalade och urkärnade
1/2 dl vatten
5 dl syltsocker eller strösocker plus 2 tsk fruktpektinpulver

Skölj bären och låt dem rinna av i en sil. Skär äpplena i små bitar. Blanda bär och äpplen i en kastrull. Håll på den lilla vattenmängden. Koka upp under lock på medelvarm platta. Koka 10 minuter. Rör om då och då.

Rör ner sockret tills det löst sig. Koka ytterligare 5 minuter.

Ös den heta sylten i burkar som försluts på en gång. Förvara sylten mörkt och svalt.

Fläderbärsfromage med kesella

250 g Kesella
3-4 msk Fläderbärssylt
3/4 dl Florsocker
2 dl Vispgrädde
4 BLAD Gelatin

Blötlägg gelatinbladen. Vispa grädden. Rör ihop kesella, Fläderbärssylt och florsocker. Smält gelatinbladen på svag värme, låt svalna något och rör ner i kesellablandningen.

Vänd försiktigt ner den vispade grädden. Låt stelna i kyl minst 3 timmar.

Fläderstänger (syltkakor)

250 g Smör eller margarin
1 1/2 dl Socker
2 Ägg
7 dl Vetemjöl
1 tsk Bakpulver
Fläderbärssylt eller Fläderblomsarmelad
1 1/2 dl Florsocker
2 msk Vatten

Rör margarin / smör och socker poröst. Rör ner äggen, ett i taget, och till sist mjöl blandat med bakpulver. Dela degen i 4 delar. Rulla ut 4 längder. Gör en fördjupning i varje längd. Spritsa ut sylten i fördjupningen med hjälp av en strut. Grädda ca 12 min i 225 grader.

Rör ihop glasyren (florsocker och vatten). Pensla de nygräddade längderna. Skär dem i sneda bitar ca 2 cm breda.

Rabarber- och fläderbärskräm

(6-8 portioner)

8-10 rabarbersjälkar
12-15 klasar fläderbär
1-1 1/2 lit socker
2-3 lit vatten
2-4 msk potatismjöl

Sätt på en stor kastrull eller gryta med 2 liter vatten. Skölj och skär rabarberstjälkarna i mindre bitar. Repa loss bären från klasarna. Lägg i bitar, bär och socker i det kokande vattnet. Sänk värmen något och låt sjuda tills det att "köttet blivit mörkt"

och bären givit i från sig sin saft. Smaka av och tillsätt eventuellt mer vatten och socker. Nu kan du välja att sila saften eller reda den som den är. Om du silar försvinner dock det matiga i krämen. Blanda ca 3 msk potatismjöl och ungefär lika mycket kallt vatten i en shaker och skaka tills det att blandningen blivit slät. Håll nu under omrörning i redningen i saften som står på medelvärm. Rör tills saften blivit krämig och smaksatt efter åsikt.

Alla ingredienser är variabla. Vattnet kan behövas mer eller mindre, likaså socker och redning.

Fläderbär och äppelgelé

1 kg fläderbär
1 kg syrliga äpplen
2 msk färskpressad citronsaft
1 dl socker/dl avrunnen saft

Skölj och rensa bären, skölj och dela äpplena i småbitar och lägg i en kastrull med vatten så det precis täcker. Sjud 20-25 minuter. Låt massan självrinna i en silduk en timma. Mät och blanda i socker och citronsaft. Sjud 10-20 minuter. Gör geléprov. Skumma och håll på rena, varma glasburkar.

Fläderbärsgröt

4 port.

Ingred: 4-6 äpplen, 1 liter osötad flädersaft, 300-400 g honung, 75 g hackade hasselnötter, 4 dl havregryn

Skala, kärna & klyfta äpplena. Värm sakta upp honung & saft under omrörning.

Lägg i äppelklyftorna & koka sönder dem på svag värme. Håll i havregrynen & koka på svag

värme under omrörning till gröten blir smidig. Servera överströdd med hackade hasselnötter

FLÄDERCHAMPAGNE, VIN, SNAPS & DRINKAR

Fläderblomschampagne recept 1

(alkolfri)

2 mycket stora fullt utslagna fläderblomsklasar
1 citron
2 msk äppelcidervinäger
4,5 liter vatten
8 dl strösocker

Pressa citronen, skär skalet i fyra bitar, lägg i en kruka. Sätt till alla övriga ingredienser, observera att blommorna inte skall sköljas. Rör om då och då och låt det hela stå med en handduk över i ca 1 dygn. Sila och håll upp på rena flaskor, fyll inte ända upp, trycket blir stort efter några dagar. Skruva åt korkarna ordentligt. Ställ på sval plats, gärna i en tät låda och med handduk över, om någon flaska skulle explodera.

Låt stå minst 3 veckor.

Servera champagnen väl avkyld. Lägg gärna en jordgubbe eller några hallon i glaset innan serveringen.

Fläderblomschampagne recept 2

(alkolfri)

12 fläderblomsklasar
7 hg socker
1 citron
2 msk vitvinsvinäger
4½ l vatten

Tvätta citronen väl. Strimla citronskalet och pressa ur saften, lägg blomklasarna i en stor bunke tillsammans med citronskalet och saft. Tillsätt socker, vinäger och vatten. Rör om tills sockret smält. Låt stå ett dygn. Sila vätskan och fyll upp på flaskor

med SKRUVKORK. Tillslut dem väl och låt stå i 14 dagar.
Sparas max 3 veckor.

Solte med smak av citron och fläder

(alkoholfri)
10 port

1½ liter kallt vatten
5 tepåsar med citronsmak
2 dl , 1 förp koncentrerad fläderdryck
ev socker
apelsin- och citronskivor
is
ev 1 myntakvist

Håll vattnet i en stor tillbringare med lock. Lägg i tepåsarna. Ta upp tepåsarna och släng dem när teet ser lagom starkt ut. Håll i fläderkoncentratet och smaka ev av med lite socker.
Lägg i apelsin- och citronskivor, mycket is och ev en myntakvist före servering.

Flädersnaps

Ca 0.5 liter fläderblommor, enbart blomman utan gröna delar.
1 flaska okryddad sprit (gärna Brännvin special).

Lägg fläderblommorna i en burk (gärna en som går att stänga med lock). Slå över sprit så att blommorna täcks. Låt stå ca 2 v.
Sila bort blommorna. Först genom vanligt durkslag, sedan genom melittafilter. Låt gärna stå ett par månader. Späd med mer okryddad sprit innan servering (ca 2 del flädersprit, 1 del ren sprit) då smaken annars kan vara något koncentrerad. Smaka av.

Fläderblomsvin

Smakade lite som ett Alsace. Andra år har det blivit lite sött och då passat mer som drink, typ Martini.

150 blomklasar av väl utslagen fläder
5 kg strösocker
25 liter vatten
12 gr vinsyra
90 gr citronsyra
vinjäst
jäststopp

Skölj blommorna och klipp bort så mycket av det gröna som går. Lägg blommorna i en stor kastrull eller bunke (inte av plast). Håll på citronsyran och blanda runt. (Citronsyran hindrar blommorna från att bli bruna.) Bruna blommor = hövin.)
Koka upp 6 liter vatten och slå över blommorna.

Låt det stå och dra i ca ett dygn. Sila sedan ifrån blommorna och låt det stå ytterligare ett dygn, så att ev. frömjöl sjunker till botten. Håll sedan saften, utan bottensats, i en damejeanne eller en jäshink. Fyll på med ytterligare 14 liter (behöver inte kokas). Koka en sockerlag av 3 liter vatten och 3 kg socker och låt det svalna till rumstemperatur. Rör ut jästen i lite vatten och håll den tillsammans med sockerlagen och vinsyran i damejeannen och skaka försiktigt. Jäsningen bör komma igång inom ett dygn. Koka på tredje dagen en ny sockerlag av 2 liter vatten och 2 kg socker, låt den svalna och håll i den.

Låt vinet stå och jäsa orört i 2-3 veckor. När det är mer än en minut mellan bubblorna, och det inte smakar sött, är det färdigjäst. Tappa då om vinet och tillsätt jäststoppet. Efter ett dygn är det dags att skaka ut kolsyran. Detta är jobbigt men viktigt. Vinet klarnar inte annars och får dessutom en bismak av jäst.

Låt vinet stå och klarna i en vecka, tappa om det och låt det stå 2 veckor innan det tappas på flaskor. Smaka innan och tillsätt ev. sockerlag, men försiktigt, det är lätt att söta för mycket!

Björksavsvin smaksatt med flädersaft

Till 23 liter björksav används 5 kg socker 13 pressade citroner och 1 kg russin. Vidare tillsättes 8 gram jästnärsalt, 4 gram vinsyra, 2 gram vinsvavla och vinjäst.

Det kan vara lite svårt att få jäsningen att starta så göra en förkultur i en plastflaska och tillsätt efter jäsningen sakta börjat startat.

Efter ca en månad eller så börjar jäsningen avta, sila då mäsken.

Tappa sen om vinet ca en gång/vecka i ca fyra veckor, då också undanställt på ett lite svalare ställe. Tillsätt sedan två liter flädersaft. Efter en dag eller så tillsätt klarmedel och 2 gram vinsvavla och låt det stå ett par dagar innan ni gör ett par omtappningar för att få det så klart som möjligt innan det tappas på flaskor.

Vinet är utmärkt till mat, både fisk och kött, Kan även drickas till någon lättare förtäring, för att inte tala om alla de mineraler som detta vin innehåller.

Hallandsfläder

1 klase fläderblommor
1 msk koriander
1-2 strimlor citronskal

Grundrecept för snaps och likör

Du kan göra på två sätt:

1. Fyll på cirka 1,5 dl sprit i flaskan, låt det dra tills det är stark smak, 1-2 veckor. (Torkade bär bör dra ett par månader).
Därefter silar du bort kryddorna. Du har nu en essens som smaksätts med ren sprit till önskad smak.

Essensen kan du lagra i flera år, den blir bara bättre och bättre.

2. Fyll hela flaskan med ren sprit och låt det dra ett par dagar till det hela uppnått bra smak.
Sila bort kryddorna och lagra spriten minst ett par månader.
Har du torkade bär går det bara med första metoden.

Varm Sambucus (varm fläder)

Fläder heter sambucus på latin
Ca 10 glas

1 flaska torrt eller halvtorrt vitt vin (finns alkoholfritt)
2 dl utspädd fläderblomssaft
4 cl gin (kan uteslutas)
5 grovkrossade enbär
1 krm timjan

Koka upp saft, enbär och timjan. Låt dra en halvtimme. Sila av kryddorna genom ett filter.
Tillsätt vin och gin. Värm utan att det kokar.

Fläderlikör

1 klase färsk eller torkad fläderblom
5 hackade enbär
1 pomeransskal
1 tsk kummin
Socker/råsocker/honung

Lägg smaksättarna i en flaska och häll på 50-75 cl Brännvin Special. Fyll på med 1-2 dl socker beroende på smak och spritmängd. Det går också att använda råsocker eller 1 dl flytande honung om man vill ha likören mer simmig.

Låt flaskan stå i rumstemperatur under 10-14 dagar, men helst ännu längre. Skaka flaskan varje dag. Smaka av och filtrera eller sila bort örterna. Sötman och styrkan går att justera efter hand.

Nunnelikör recept 1

1 kanelstång
1 pomeransskal
1 fläderblomsklase
5 kardemummafrön
färsk basilika, 1 blad eller
liten nypa torkad
1 stjärnanis
1 blad färsk eller
en liten nypa torkad citronmeliss

Grundrecept för snaps och likör

Du kan göra på två sätt:

1. Fyll på cirka 1,5 dl sprit i flaskan, låt det dra tills det är stark smak, 1-2 veckor. (Torkade bär bör dra ett par månader).
Därefter silar du bort kryddorna. Du har nu en essens som smaksätts med ren sprit till önskad smak.

- Essensen kan du lagra i flera år, den blir bara bättre och bättre.
2. Fyll hela flaskan med ren sprit och låt det dra ett par dagar till det hela uppnått bra smak.
Sila bort kryddorna och lagra spriten minst ett par månader.
Har du torkade bär går det bara med första metoden.

Nunnelikör recept 2

1 kanelstång
1 torkat pomeransskal
1 liten nypa lavendel
1 färsk eller torkad fläderblomsklase
5 kardemummafrön
1 liten nypa korianderfrön
1 blad färsk basilika eller 1 liten nypa torkad
1 stjärnanis eller 5 anisfrön
1 blad citronmeliss eller 1 liten nypa torkad
Socker, råsocker eller flytande honung

Lägg smaksättarna i en flaska och häll på 50–75 cl Brännvin Special. Fyll på med 1–2 dl socker beroende på smak och spritmängd. Det går också att använda råsocker eller 1 dl flytande honung om man vill ha likören mer simmig.
Låt flaskan stå i rumstemperatur under 10–14 dagar, men helst ännu längre. Skaka flaskan varje dag. Smaka av och filtrera eller sila bort örterna. Sötman och styrkan går att justera efter hand.

fläderslög (alkoholfri)

skal och saft från 2 apelsiner
2 bitar ingefära
2 dl vatten
2 dl socker
8 dl utspädd flädersaft

Häll apelsinsaft och -skal i en kastrull. Tillsätt ingefära, vatten och socker. Koka upp och koka lagen ca 5 min. Låt kallna och sila. Blanda lagen med flädersaft och hetta upp till lagom drickstemperatur.

Fläderdrink recept 1

Blanda en del Vodka med en del koncentrerad fläderblomssaft. Lägg i en citronskiva som pynt. Om man vill vara extra fiffig kan man ju också frysa in isbitar med små fläderblommor i, och sedan ha isbitarna i drinken. Tjustigt värre!

Fläderblomsdrink Flower Power recept 2

Ingredienser 1 glas:

isbitar
2 cl koncentrerad fläderblomssaft
2 cl Roses Lime
2 cl gin
sodavatten
Garnering:
Limeklyfta

Så här gör du:

Skeda isbitar i ett glas som rymmer 2 deciliter. Mät upp saft, lime och gin och häll över isbitarna. Fyll upp glaset med sodavatten. Rör om med en drinkpinne.
Garnera glaskanten med en limeklyfta som pressas ner i drinken vid servering.
Till alkoholfri dryck tas ginnet bort och ersätts bara med sodavatten eller klar läsk.

Felicias smultronfläderdrink recept 3

Ingredienser 1 port.:

5 cl torrt vitt vin
5 cl torr Martini
2 msk koncentrerad flädersaft
is

3-4 blad citronmeliss
3-5 färska smultron
1 gurkskiva

Så här gör du:

Häll i is, vitt vin och Martini i ett glas (gärna på fot) och till sist flädersaft som sjunker och blandar sig med de andra dryckerna. Lägg i citronmelissblad och smultron. Dekorera med gurkskivan genom att göra ett snitt i den och häng på kanten av glaset.

För alkoholfri variant, tag cider i stället för Martini och alkoholfritt vin.

Sommardrink recept 4

6 portioner

3 dl konc fläderblomssaft
1 liter cider
4 persikor
vodka, att spetsa med, om så önskas
isbitar

1. Blanda saft och cider i en karaff eller termos, skär persikorna i klyftor och blanda ner dem.
2. Spetsa eventuellt med lite vodka och blanda ordentligt. Lägg i isbitar och servera. Om drinken ska förvaras ett tag före servering görs det bäst i en termos.

Fläderdrink recept 5

(alkoholfri)

6 glas

2 dl koncentrerad fläderblomssaft
8 dl mineralvatten
saft från 1/2 citron
1/2 knippa mynta
1/2 chili t ex. spansk peppar
tunna citronskivor
citronmeliss
svarta eller röda vinbär
fläderblommor

Blanda flädersaften med mineralvatten och citronsaft i en bålskål. Tillsätt myntablad och finhackad chili. Garnera med citronskivor, citronmelissblad, vinbär och eventuellt fläderblommor.

Fläderdrink recept 6

2 Del. Fläderblomssaft
2 Del. Mousseerande vin
1 Del. Vodka

Is

Späd med vatten / Ramlösa

Fläderdrink recept 7

1 Del. Fläderdrink
1 DEL. Vodka

Is

Späd med vatten / Ramlösa

Fläderbloms bål recept 1

Fläderblomssaft
Vitt Vin
Vodka
Is
Ramlösa

Spritsig fläderbål recept 2

Ingredienser 4 port.:

8 portioner
8 dl flädersaft

1 1/2 liter Sprite-läsk
3 limefrukter i skivor
1 liter isbitar

Så här gör du:

Blanda saft, Sprite och limeskivor i en serveringsskål. Tillsätt isbitarna strax före servering. Perfekt till små gäster och bilister.