Paardenbloemgelei

400 paardenbloemen (na 30 bloemen ben je de tel kwijt, dus dat gaat op het gevoel…)
2,5 liter water
800 g rietsuiker
2 bio citroenen en/of sinaasappels
8 g agar agar

Werkwijze:
Pluk op een zonnige dag paardenbloemhoofdjes. Enkel gele bloemen met zo weinig mogelijk groene deeltjes (die smaken bitten) (Je plukt de bloemblaadjes eruit). Leg de bloemen op een doek zodat beestjes nog kunnen weglopen. De bloemen was je niet, want dan spoel je het stuifmeel weg. Doe de bloemen in een kookpan en overgiet die met water. Snijd de citroenen en sinaasappel in plakjes en voeg ze erbij. Bedek de pan met een handdoek of neteldoek. Laat de bloemen ongeveer 12 uur trekken. Giet alles door een neteldoek (handdoek) en pers de bloemen en het sap van de vruchten goed uit.. Per liter sap voeg je 500 gram rietsuiker toe (of minder) en ong. 4 gram agar agar. Het sap even laten koken, daarna in gesteriliseerde bokalen gieten. Om te weten of de gelei voldoende ingedikt is, giet je een theelepel op een koud bordje. Als de gelei nog te vloeibaar is, kun je wat agar agar toevoegen. Geniet van deze heerlijke honing!

Tip: de suiker en agar agar kan je vervangen door geleisuiker. Zie gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Dat is nog makkelijker.

Je kan hetzelfde doen met vlierbloesems, rozenblaadjes, lindebloesems.