



Hybenrosesirup:

200 gram hybenroseblade (mange slags duftroser kan faktisk bruges)

cirka 400 gram rørsukker

saften fra en citron

1 liter vand

lidt spiritus med høje procenter.

Hybenrosebladene skylles grundigt, så de er fri for insekter, sand og havsalt. De rengjorte blade kommer i en gryde med vandet og koger ca. 5 min. Gryden tages af varmen og bladene trækker i vandet til det hele er afkølet godt. Rosenvandet skal nu sies og jeg bruger både en finmasket si og et meget rent klæde (der har været på kogeprogrammet eller en tur i en gryde med kogende vand. Det er virkelig vigtigt, at alt er rent, når man laver ting, der skal gemmes. Saften er ikke den smukkeste at se på men fortvivl ikke, det kommer!

Hæld saften i en gryde, tilsæt sukker og saften fra citronen. Bring det hele i kog og skum godt. Nu sker trylleriet: Saften begynder at blive smuk rød. Kog videre indtil saften er reduceret til ca. halvdelen eller til den har den konsistens, som du ønsker. Jeg koger indtil den er som flydende honning. Så køles det hele af igen. Imens ordnes flasker eller glas. Vask glassene med sæbevand og skyl med rent vand. Derpå får hvert glas en lille sjat spiritus, låget sættes på og glasset/flasken rystes godt, så spiritussen er kommet godt rundt i glasset. Spiritussen hældes ud af glasset igen og om du drikker den eller gemmer den er jo op til dig. Jeg bruger husets stærkeste spiritus og det er en færøsk snaps på 50%. Når siruppen er kølet lidt af, hændes den på glas/flaske. Brug hellere flere små end ét stort.

Siruppen kan hældes over yoghurt, frugtsalat, jordbær, vafler, pandekager, is, og meget, meget mere. Den kan også luges og fortyndes med lidt vand og tilsættes lidt husblas/agar agar og bruges til at gelere en frugttærte med – især i kombination med jordbær er siruppen særligt god. Prøv også at fortynde den koldt eller varmt vand og drik den. Siruppen kan også blandes med mousserende vin.

Hybenrosesukker

2 dl hårdt sammenpresset hybenrosenblade

250 gram rørsukker

Rosenbladene, der skal være fri for insekter, havsalt og sand. Sukker og blade køres i foodprocessoren. Det hele hældes ud på en bageplade eller to. Nu skal det stå 3-5 dage i stuetemperatur og tørre. Sørg for at tildække det løst med et let klæde, så bevares farven bedst. Man kan også fremskynde processen ved at tørre det i ovn på lav varme, ca. 75 grader i en lille time eller som det ser ud til at tørre ved.