

Recept

Magnoliasiroop



- 600 gr magnoliablaadjes
- 600 gr suiker
- 1000 ml water
- Citroen (indien gewenst)

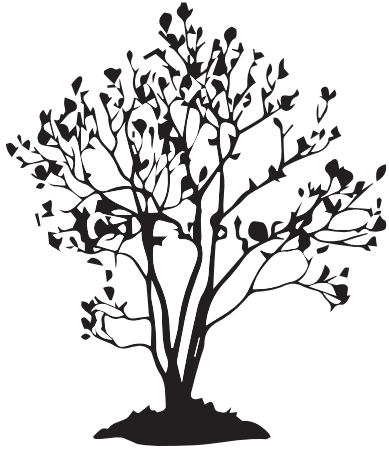
'Kruidig en verfrissend'

Zet een pan met één liter water op het vuur en laar de suiker hierin oplossen. Wanneer alle suiker is opgelost voeg je de bloemblaadjes toe. Breng het geheel even aan de kook en laat het een kwartier zachtjes pruttelen. Laat het hierna even afkoelen.

Zeef het mengsel door een netel-, kaas- of passeerdoek en giet de siroop in een steriele fles of pot. Gebruik de siroop als verassende limonade of in gerechten of dressings.

De siroop is beperkt houdbaar. Bewaar het na opening in de koelkast. Mocht je de siroop langer willen gebruiken, voeg dan het citroensap toe naar smaak.





Recept

Magnolia-azijn



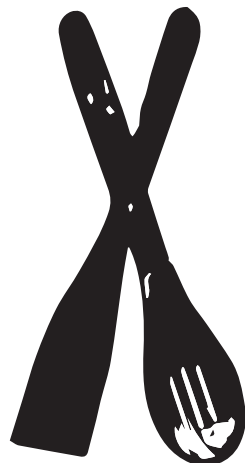
- 3 handen vol magnoliabloemen
- Rijstazijn

'In Aziatische sferen'

Vul een **steriele** pot tot twee centimeter onder de rand met in **stukken gescheurde** bloembladeren. Giet er rijstazijn overheen tot alle blaadjes onderstaan.

Sluit de pot goed af en laat het twee weken trekken op een donkere plek.

Gebruik de magnolia-azijn bijvoorbeeld over **salades** als **dressing** of in Aziatische gerechten. De magnoliabloemen hebben een kruidige, gemberachtige **smaak**.





Recept

Magnolia 'pickles'



- 1 pot vol jonge magnoliabloemen
- Rijstazijn
- Kristalsuiker
- Zout

'Weer eens wat anders'

Was de magnoliabloemen, droog ze met keukenpapier of een theedoek en zet ze rechtop in een gesteriliseerde pot. Strooi wat zout erover.

Vul een evengrote pot met de rijstazijn om af te meten hoeveel je nodig hebt. Giet dit in een pan en vul de pot voor 2/3 met suiker. Doe dit ook in de pan en breng het aan de kook, totdat de suiker is opgelost. Laat het geheel even afkoelen en giet het warme mengsel over de magnoliabloemen, zorg dat de pot goed vol met vloeistof zit. Schroef dan de deksel op de pot.

Eet de ingelegde magnoliabloemen koud bij salades of voorgerechten.





Recept

Magnolia thee



- Dichte knoppen van de magnoliabloem
- Jonge magnoliatakken

'Een kruidige smaak'

Verzamel wat dichte bloemknoppen en leg deze een paar dagen te drogen op keukenpapier.

De gedroogde knoppen kun je in een thee ei of los in de theepot doen met gekookt water. Laat de thee minimaal 5 minuten trekken. Het geeft een zachte kruidige smaak.

Je kunt ook thee maken van de jonge twijgjes van de magnolia. Pluk wat takjes en breek ze een aantal keer doormidden. Doe dit in je theewater. De takken van de magnolia smaken een anijsachtig.

