



# Mjødurt drikk

**Fang sommerens smak i en frisk leskedrikk!**

Av: Eva Øvren

Publisert 2. august 2012 - 14:24

**Vanskelighetsgrad**

Lett

**Tilberedningstid**

Over 60 min

3

Flasker

Endre

## Ingredienser

<b>200 g</b>	mjødurtblomster (Helst nyutsprungne)
<b>2 stk</b>	sitroner
<b>2 l</b>	vann
<b>800 g</b>	sukker
<b>25 g</b>	sitronsyre

## Fremgangsmåte

1. Vask sitronene og skjær dem i tynne skiver.
2. Legg blomsterkvastene og sitronskivene lagvis i en stor bolle.
3. Kok opp vannet og løs opp sukkeret i vannet.
4. Hell sukkerblandingen over frukten, og sørg for at sitroner og mjødurt ligger godt nedi laken.
5. La bollen stå og trekk til blandingen er avkjølt eller til neste dag.
6. Sil saften over i en kjele og kok opp saften. Trekk kjelen vekk fra plata og rør inn sitronsyren.
7. Hell safta opp på rene, varme flasker.
8. Drikken serveres godt avkjølt, gjerne med isbiter, og blandes ut etter behag med vann eller mineralvann.

## Notater

Mjødurt vokser nesten over hele landet, særlig langs kanter, men også i skogen, langs bekker og andre steder. Den er en av de plantene som bidrar mest til duften av sommer. Plukk blomsterklaser som ikke drysser for mye, og velg helst de som vokser noen meter fra trafikkert veg.

**Type rett:** [Drikke](#)

**Lag:** [Østre Utnes](#)