

Ingrediënten

Blaadjes en bloemen, 1 eiwit,
strooisuiker

Tijd: > 2 uur

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gekonfijte bloemen en blaadjes

Gebruik voor de bloemen viooltjes, Oostindische kers, geranium, bergamot en borage; voor de blaadjes neem je rozenblaadjes, viooltjes, geranium en citroenmelisse. Pluk de blaadjes en bloemen op een zonnige ochtend nadat de dauw verdwenen is, zodat ze mooi droog zijn.

Hulpmiddelen

Vetvrij papier

Bereidingswijze

Doe het eiwit op een schoteltje en klop het licht tot het ondoorzichtig wordt. Met een pincet doop je elk blaadje of elke bloem in het eiwit (voor een goede deklaag) en vervolgens in de suiker. Schud het teveel aan suiker eraf. Leg de gesuikerde bloemen en blaadjes op een stuk vetvrij papier op een rekje en bedek ze met een tweede stuk papier. Droog ze op een warme, luchtige plek of in een oven op de laagste stand (met de deur op een kier) tot ze helemaal droog en bros zijn. Bewaar ze in enkele lagen in luchtdicht afgesloten blikken of dozen tussen lagen vetvrij papier. Maximale bewaartijd: 2 dagen.