

lav din EGEN, LÆKRE MÆLKE- BØTTESAFT!

TEKST MARIA LEGARDE
FOTOS ELIN MAYMANN



Du skal bruge:

100 gram mælkebøttehoveder – helst nogle, der lige er sprunget ud
Saft fra 1 citron eller 1 spiseskefuld citronsyre
1 liter vand
500 gram sukker

Sådan gør du:

Skyl mælkebøttehovederne i lidt vand.
Kog vandet og hæld det over mælkebøtterne.
Nu skal det trække natten over. Helst i køleskabet.
Næste dag skal du si

hovederne fra saften.
Til sidst koger du saften, sukkeret og citronsaften/citronsyren i nogle minutter og hælder det på rene flasker. Og tillykke – du har lavet din egen mælkebøttesaft. Det skal bare lige fortyndes med noget vand, så er det klar til servering.



SKYL MÆLKEBØTTEHOVEDERNE I VAND.



HÆLD KOGENDE VAND OVER.



NU SKAL DET TRÆKKE NATTEN OVER.



SI HOVEDERNE FRA SAFTEN.



KOG SAFTEN OG HÆLD DET PÅ RENE FLASKER.