



## **Regratov žele**

### *Gelei van paardenbloemen*

4 koppen bloemblaadjes van paardenbloemen (zonder het groen)  
4 koppen water  
½ citroen  
1 zakje gelatinepoeder  
4½ kop suiker

De bloemblaadjes maak je het best schoon als ze nog vast zitten aan de bloem. Met een kwastje veeg je alle ongerechtigheden (zand, bestjes, etc.) er makkelijk uit. Trek dan de bloemblaadjes los of knip ze los met een schaar.

Doe de bloemblaadjes in een pannetje, giet er het water bij en breng het langzaam aan de kook. Laat het 10 minuten rustig koken, zet het vuur dan af en laat het afkoelen.

Giet het door een fijne zeef of een (schone) doek in een ander pannetje. Je zou nu ongeveer drie koppen vocht moeten hebben. Meng er het sap van de halve citroen en het zakje gelatinepoeder door. Breng het onder voortdurend roeren opnieuw aan de kook. Doe er nu de suiker bij en blijf roeren tot het vocht weer kookt. Kook het 1 minuut en test dan of het genoeg geleert: laat een druppel op een schoteltje vallen dat de schuin houdt. Blijft de druppel hangen, dan is het goed. Zo niet, kook het dan nog een paar minuten verder.

Giet de gelei in schone potten, niet voller dan een vingerbreedte onder de rand. Maak de randen goed schoon met keukenpapier, draai de potten stevig dicht en keer ze om. Bedek ze met een doek en laat ze zo rustig afkoelen.

Bewaar de potten paardenbloemgelei op een koele en donkere plek.