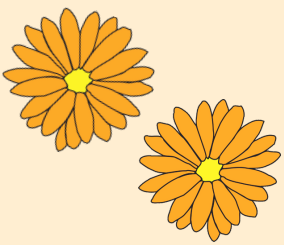


# GOUDSBLOEM

## Recepten

De bloemblaadjes van de goudsbloem kan je eten. Hoewel ze niet heel bijzonder van smaak zijn, kleuren ze je maaltijd wel feestelijk. Grote hoeveelheden gedroogde bloemblaadjes kleuren je gerechten geel. Vroeger werd goudsbloem ook wel saffraan voor de armen genoemd. Leuk als garnering op een taart. verse of gedroogde bloemblaadjes voor salade, bloemenboter, desserts, brood/pasta/taartdeeg of dressing.



## Goudsbloem custard

### Gerecht

Neem gelijke hoeveelheden melk en goudsbloemblaadjes. Stamp de blaadjes fijn in een vijzel, en meng ze door de melk. Voeg eieren toe: 2 eieren op 3 dl melk, en vervolgens wat suiker en vanillesuiker (zo zoet als je het zelf wilt hebben). Verdeel het ei-melkmengsel over vier ovenvaste schaaltes en zet deze in een braadslee. Zorg dat de schalen elkaar niet raken. Giet er kokend water omheen, tot net onder de rand van de schaaltes. Zet het blik in een voorverwarmde oven op 135 graden. Een uurtje zachtjes bakken tot de custard stijf is.

## Goudsbloem pannenkoeken

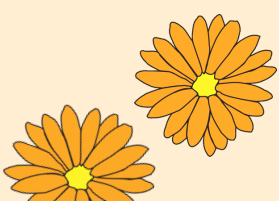
### Gerecht

Maak pannenkoeken zoals je gewend bent. Schenk het beslag in de pan en strooi er wat uit elkaar geplukte goudsbloemblaadjes over.

## Goudsbloemolie

### Verzorging

- Laat de bloemen in olijfolie trekken. Je krijgt een zachte olie die je op je huid kunt aanbrengen rond schrammen en schaafwondjes, bij kleine verbrandingen of zonnebrand.



## Goudsbloemthee

### Gerecht

Van de bloemblaadjes (zonder het groen) zet je een geurige thee met een lichte smaak. Het schijnt te helpen bij menstruatieklachten. Je kunt de bloemblaadjes ook mengen met een andere thee, zoals kamille.

## Goudsbloemzalf

### Verzorging

Als basis kan je kokosolie gebruiken. Laat de kokosolie au bain-marie smelten en voeg de bloemblaadjes toe. Laat het een uurtje trekken in het kommetje warm water. (Niet te heet, want kokosolie smelt al bij 25 graden). Laat het vervolgens afkoelen en stollen.

