

Opskrift

U D G I V E T A F H A N S - H E N R I K T O P P

HYLDEBLOMSTSNAPS

Hylden lyser op om sommeren med sine store hvide blomsterklaser, som er ideel til en herlig sommersnaps.

Der bruges 12 store hyldeblomstskærme til en 70 cl Brøndums Snaps.

Lad snapsen trække i 6-7 dage, sigt og filtrér snapsen, som nu er klar til at drikke.

Til en lidt mere likøragtig snaps skal der bruges 4 spsk honning eller sukker og 1 lille økologisk citron skåret i skiver, som lægges sammen med hyldeblomsterne i snapsen.

Server snapsen iskold fra fryseren som aperitif.

Holdbarhed 10-12 måneder, herefter er den "træt" i smagen.

Note

Pas på ikke at "være for rundhåndet" med skærmene, for de er meget kraftige i smagen.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

