



GENERELL

Lottas åkerbärslikör

Kock: **Lotta Öström** Tid: **10 min** Portioner:

Norrlands godaste bär i en fin likör.

Min pappa har lärt mig att likören måste stå till sig och får inte provsmakas före jul.





INGREDIENSER

- 7 deciliter åkerbär
- 7 deciliter starksprit
- 7 deciliter strösocker per liter avrunnen sprit

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg de orensade åkerbären i en burk och häll över spriten. Stäng locket och låt stå mörkt i 7 veckor. Skaka lätt på burken då och då.
- 2** Sila blandningen två gånger. Först genom en silduk och sen genom kaffefilter. Detta för att likören ska bli klar och fin.
- 3** Tillsätt 7 deciliter socker per liter avrunnen sprit. Rör om tills sockret löst sig.
- 4** Häll upp i flaskor och ställ mörkt. Vicka på flaskan då och då så sockret inte sjunker till botten. Låt stå mörkt i minst 3 månader innan provsmakning.