GENERELL

En frisk österlenare

Kock: **Monika Österheim** Tid: **5 min** Portioner: **8**

5

Här kommer ett tips på en underbar sommarsnaps, lite blommig med tydliga toner av citron som är god till kräftkalaset. Örterna kommer från Österlenkryddor i Skåne (finns att köpa i deras webshop - finns inte kryddan i webshopen ringer man och beställer.

Kryddblandningen ska dra i brännvinet i 2-3 dagar och sedan filtreras. Blandningen räcker till ca 50 cl plus att man sedan späder med ytterligare lite brännvin efter smak. Min snaps blev totalt 60 cl.
Kryddblandningen består av citronmeliss, citrontimjan, tagetes och koriander.
Annvänd gärna ett alkoholsvagare brännvin så att kryddörternas aromer och smaker kommer fram. Jag har använt Brännvin Special som håller 30%.

INGREDIENSER

1 påse kryddblandning
50 cl brännvin special

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda kryddorna med Brännvin Special och låt stå i 2-3 dagar. Filtrera snapsen. Späd med ytterligare brännvin efter smak.