



GENERELL

Julnubbar

Kock: **Per Morberg** Tid: **5 min** Portioner: **många**



Lägg någonting du gillar i brännvin och låt det dra i några dagar, sedan har du en snaps.



INGREDIENSER

1 flaska vodka, gärna cape north, 70 cl

Olika smaksättningar, se nedan.

GÖR SÅ HÄR

1

Lingonsnaps: Tillsätt en näve lingon och 1 msk råsocker. Vodkan ska få en svag färg. Låt stå några dagar. Sila av lingonen eller låt dem vara kvar. Självt tycker jag att det är fint med bären kvar.

2

Kumminsnaps: Tillsätt kumminfrön efter behag men ta inte för mycket för kummin ger ganska mycket smak. En liten näve kan vara lagom. Låt stå några dagar och sila sedan eventuellt av kryddorna.

3

Julsnaps: Tillsätt en kanelstång, 6-10 kryddnejlikor och en bit torkat pomeransskal och låt stå några dagar. Det ser vackert ut om man låter kryddorna vara kvar i flaskan.