



GENERELL

Citron- & dillsnaps

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Till framför allt skärgårdssill passar den här fräscht syrliga lilla nubben alldeles utmärkt. Rekommenderas speciellt till påsk- och midsommarbuffén när det går att njuta av solens värmande strålar.



INGREDIENSER

700 ml okryddat brännvin
2 msk socker
2 st citroner
6 st dillkvistar

GÖR SÅ HÄR

1

Häll upp brännvinet i en skål.

2

Riv av skalet (det yttersta gula) från en av citronerna och lägg i skålen. Pressa citronerna och häll i juicen.

3

Blanda i socker och rör runt tills det har löst sig. Lägg i dillkvistarna.

4

Täck över och låt dra i minst ett dygn. Sila och häll upp i en lämplig flaska - klar att servera.