



GENERELL

Julsnaps med kanel och apelsin

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **8**



Julens alla smaker samlade i en och samma flaska. Kanel, kardemumma, kryddnejlika och apelsin i ett härligt giftemål, jättegott på julbordet men passar även perfekt som julklapp.



INGREDIENSER

700 ml brännvin special
1 apelsin, remsor av skalet
12 st kryddnejlikor
2 st små kanelstänger
10 st kardemummakärnor
2 msk strösocker

GÖR SÅ HÄR

1

Skär av det yttersta av apelsinskalet, i en lång tunn remsa eller flera korta (det gula - apelsinzesten). Ät upp apelsinen :-)

2

Häll sockret i flaskan med brännvin och skaka så att det löser sig ordentligt. Tillsätt de övriga ingredienserna. Låt stå att mogna ett par dagar.

3

Sila snapsen och häll upp i fina flaskor. Servera väl kyld.