

Opskrift

U D G I V E T A F H A N S - H E N R I K T O P P

V A L N Ø D D E S N A P S

Det er en betingelse, at de grønne valnødder plukkes direkte fra træet, og du efterfølgende går i gang med det samme. Snapsen kan ikke laves på modne valnødder.

Der skal bruges 300 g valnødder, svarer til 7-8 mellemstore nødder. Skæres i kvarter med skal og nød og puttes i en 1 liters karaffel, efterfyldes med vodka.

Skal nu trække i 4 måneder og skal jævnligt i hele perioden rystes og iltes. Filtreres og lagres i mindst 9 måneder.

Mig bekendt er der ikke nogen anden snaps som i den grad veksler farver. Først bliver farven svag grøn, så stærkere grøn, så brun og grå, mørkere og mørkere næsten gråsort, sidst bliver den kraft mahognifarvet.

Den færdig snaps har en flot farve samt dufter og smager af valnød og husk altid at servere den direkte fra køleskabet.

Efter mit skøn bliver den rigtig god efter et par års lagring.

Men det med lagring er nærmest en religion, de fleste opskrifter foreslår lagring i 1-5 år, men nogle anbefaler lagring i op til 10 år.

Prøv dig frem og gør det dine gane fortæller dig.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

