

Opskrift

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

J U L E D R A M

Til en 70 cl flaske Brøndum Snaps, eller Vodka, tilsættes følgende krydderier:

- 1 kg fuldt modne kirsebær, hele
- 3 gram kanelbark, brækket i stykker
- 15 hele kryddernelliker
- 1 kvart skal af en økologisk citron
- 4 - 5 teskefulde honning

Skal trække, ved stuetemperatur, i et halvt år med bær i en flaske eller glas med helt tætsluttende låg. Fjern bærerne og lad drammen trække endnu et halv år, som er med til at danne den flotte runde og søde smag.

Filtreres og hældes på flasker.

Farven er gylden rød og drammen vinder ved lagring.

Juledrammen kan serveres hele året, men som navnet siger, rigtig god til julehygge i hele december. Jeg serverer den til risalamanden juleaften; en himmerigs mundfuld.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

