

Opskrift

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

R Ø N N E B Æ R S N A P S

Rønnebær snaps er en af efterårets helt store klassikere, som mange har forsøgt sig med gennem tiden. Det kan man ikke fortænke folk i, for røn er et meget udbredt træ i Danmark. Rigtigt mange husejere har dem, de står i mange vejkanter og derudover rundt omkring i vildt områder. Så skal man bruge røn, er der stor chance for at finde dem.

Rønnebær skal forarbejdes først inden de kan bruges i snapsen. **Det vil sige, de skal have frost, og det klares som regel med to dage i fryseren** og dermed reduceres den bitre smag.

Så ud og pluk en stor håndfuld rønnebær, put dem i fryseren og et par dage efter er du klar til at kunne sætte din snaps over.

Fyld 700 g rønnebær i en 2 liters patentflaske og efterfyldt med vodka.

Skal nu trække i 1½ måned.

Filtreres og lagres nu i mindst 9 måneder.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

