

Opskrift

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

S L Å E N S N A P S

Slåen plukkes i oktober-november, når bærrene er næsten sorte.

Læg de modne slåenbær i dybfryseren i en uge tid, så de mister deres bitterhed og bliver lidt sødere. Når bærrene er tøet op er de klar til brug.

Har fyldt 1 kg slåen i en 2 liters patentflaske og efterfyldt med vodka.

Lad det trække i 3 måneder. Filtreres og lagres nu i mindst 9 måneder.

Note

Når snapsen har trukket i 3 måneder, er smagen utrolig fyldig men den er samtidig meget bitter, hvilket foretager sig løbende og er helt forsvundet efter 9 måneder; men smag selv til.

Farven er fra starten dyb violet men bliver med tiden mere mørk.

Denne snaps er en af mine store favoritter.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

