



## Klosterdrømmen

Når de unge adelsmænd havde fået noget at drikke, gik turen til det lokale kloster, hvor de altid blev godt modtaget. Det var rygtedes at de i høj grad levede livet, for de unge mænd havde oplært de unge adelsfrøknere i at udnytte krydderurterne til andet end madlavning. De

15 unge frøknere skulle så hver især komme hvad de syntes skulle være i brændevinen. Adelsmændene leverede spiritussen og klosteret leverede de forskellige urter, bær og frugter.

Denne herlige dram er det endelige resultat af mange forsøg.

3 kvarfrø - 1 skive tørret æble - 1 teske strøgen dildfrø - 1 teske strøgen fennikel - 2 modne hæggbær - 1 teske tørret appelsinskal - 1/2 teske kommen - 1 teske enebær - 4 modne tranebær - 1 lille kvist røllike - 1 teske strøgen basilikum - 5 store blåbær - 1 teske strøgen hel sort peber - 1 kvist perikon - 1 enkelt gul reijfanknap.



Dækkes med din foretrukne alkohol i 8 dage, filtreres og fortyndes til en hel flaske.

Den færdige dram har en fin duft, en flot mørk farve og smagen,

ja den er fortreffelig hver gang, siger de unge adelsfrøknere og adelsmænd.

