

Brygmesterens nr. 2



Denne forbedrede krydderdrum er baseret på forskellige og tørrede bærtyper.

Derudover er der tilsat lidt tørrede valnødderblade som giver et godt modspil til alt det søde.

Ingredienserne er:

6 slænbær - 4 blåbær - 1 teske hyldbær - 8 klitrosehyben - 2 cl. tørrede og småklippede valnødderblade og 20 rosiner. Hele herligheden dækkes med en 70 cl. neutral alkohol, efter 5 dage filtreres gennem et kaffefilter og kan herefter prøvesmages, kan justeres med mere alkohol.

Lenes favoriti

Er efter flere års erfaring og ikke mindst som en mangeårig testpilot for nye kombinationer af alt vedr. Kryddersnapse, har resultatet givet sig selv.

Ingredienserne er:

1 teske hel sort peber - 1 teske basilikum - 1 teske tørrede hybenblade som er meget små klippet - af det søde skal der bruges 1 teske appelsinskal, - 10 blåbær og 10 rosiner. Det hele kommes i et stort glas, dækkes med din foretrukne alkohol.

Trækketiden er som regel 5 dage, filtreres gennem et kaffefilter, efter en lille prøvesmagning, tilsættes mere alkohol eller til din gode smag og styrke.

