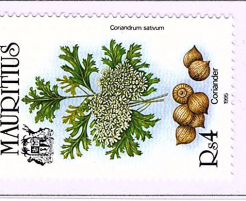




Middelhavs drammen

Efter mange rejseoplevelser i Middelhavslandene, især de lande der har adgang til Middelhavet, har jeg indsamlet mange af de lokale krydderurter, bær og frugter.



Ingredienserne til denne smagfulde dram er alle i de tørrede udgaver, derfor er der kun smagen tilbage. Efter mange forsøg ser den færdige recept sådan ud:

- 1 kvist røllike (skal dæktes af en 5 kr) - 1 teske strøgen lakridsrod - 1 teske basilikum -
- 2 teske appelsinskal uden det hvide - 2 skiver tørret æble - 1 teske blåbær m/lille top -
- 1 teske enebær - 5 stænbær - 4 salvieblade - 2 tørrede abrikoser - 1 laurbærblad -
- ½ teske koriander - det hele rundes af med 10 rosiner.



Det hele dæktes med alkohol i 6 dage, filtreres gennem et kaffefilter og mere alkohol tilsættes, som regel en helflaskе eller til den gode smag er funden.

