

Jonas rabarbersnaps - krydda egen snaps.

En härligt färgglad snaps som du förbereder dagen innan den ska konsumeras. Addera först honungen till en flaska Brännvin Special och skaka lätt tills honungen löses upp i spriten. Peta i resten av ingredienserna och låt stå i 24h innan servering. Lätt som en plätt!



Midsommar

Kräftskiva

Ingredienser:

en glasflaska
70 cl Brännvin Special
1 tsk flytande honung
skalet från 3 rabarber
3 kvistar mynta
2 stjärnanis
zest-spiral från en hel citron

Gör så här:

1. Förbered snapsen dagen innan genom att först addera honungen till en flaska Brännvin Special och skaka lätt tills honungen löses upp i spriten.
2. Peta i resten av ingredienserna och låt stå i 24h innan servering.



Spara i lista

Brännvin special, PET-flaska 700 ml

Systembolagsnummer: 185

189,00 kr

Brännvin Special, har en ren, avrundad och mjuk med en liten sädeskaraktär samt en stänk av örter. Fungerar som en utmärkt grund för dig som kryddar din egen snaps.

Observera att du bör välja ett starkare brännvin om du kryddar din snaps med vattenrika bär.

Se också



Jonas midsommarsnaps - krydda egen snaps.

En snabb snaps som går bra att göra på morgonen samma dag som festligheterna äger rum. Effektfullt med röda cocktailtomater och grön rosmarin.

[Läs mer](#)



Slånbärssnaps.

Cecilia Björk Tengå delar med sig av sitt recept på slånbärssnaps. Receptet är hämtat ur hennes bok "Sylta, safta & lägg in: ta vara på naturens skafferi".

Läs mer

Utskrift