***Lav din egen valnøddedram..***

*Inden 15. aug. skal du plukke 3-4 grønne valnødder.*

*Nødderne med den grønne skræl vaskes og skæres igennem i kvarter. Tag evt. et par handsker på og brug en stor kniv og et skærebræt, da de godt kan være vanskelige at gennemskære.*

*Put nødderne i et glas med skruelåg og dæk dem med ”Svendborg Snaps” eller vodka – gerne destilleret 3 gange.\*)*

*Stil nu glasset med låg på væk i minimum 3 måneder. – Kik til glasset med jævne mellemrum skru låget af og ryst indholdet lidt, så det iltes.*

*Hvis du har tålmodighed må du gerne lade glasset stå i et halvt år eller længere.*



*Derefter skal indholdet filtreres gennem en kaffetragt.*

*Herved får du en essens, der skal fortyndes med en neutral snaps eller vodka efter smag, men prøv med 1:6.*

*En valnøddesnaps vinder meget ved lagring, - skal det være helt rigtigt skal en valnøddesnaps gemmes i 7 år eller mere.*

*God fornøjelse og skål.*

*\*) Hvis du bruger f.eks. Brøndum snaps, der er tilsat kommen, vil den fortsat smage stærkt igennem, så du får ikke den rigtige smag frem.*

**

