



Chili snaps

Det skal du bruge:

- 2-3 halve chili middelstærk frugt (6)
- 2 skefulde brun farin
- 2 teskefulde citronsaft
- 2 skefulde reven ingefær
- $\frac{1}{2}$ -1 hel flaske vodka

Det skal du gøre:

- Del og rens chilien for kærner.
- Skræl og riv ingefær
- Fyld det i et højt marmeladeglas og kom farin, citronsaft og vodka i.
- Ryst godt.
- Lad det trække under låg i 2-3 dage i køleskab.
- Si det gennem kaffefilter og kom det på rengjort flaske og efterfyld med vodka til den rette smag/styrke er der.
- Hvis det skulle blive for stærk i smagen ved servering, kan man komme halvt chilisnaps i glasset og efterfylde med vodka.

Skål

www.finn-ekelund.dk