

Klitrose



Ude i klitten blandt almindelige hybenroser gemmer klitrosen sig gerne. Den er ikke særlig stor, men alligevel let at finde med sine sorte bær. Denne snaps hører til en af mine favoritter, måske fordi jeg synes at det er fascinerende at man kan få så meget smag fra planter der bor så fattige steder.

Pluk bærrerne når de er godt modne, men husk på at du har en dygtig konkurrent i fuglene. Del bærene på langs og dæk dem godt tilmed Vodka eller Klar Brøndum og lad dem trække et par måneder. Filtrer og fortynd til den smag du synes om. Det er ikke sikkert at du synes at du har fortyndet nok når du smager på snapsen efter et par uger, men hvad gør det di fortynder jo bare lidt mere og har dermed mere snaps.

Denne snaps vinder rigtig meget ved at gemmes, men netop den del er jo den sværeste.

Opskrift Klitrose

Trækketid	2-3 måneder
Drikkeklar	omgående men må gerne gemmes lidt
Lagring	Bliver bedre
Opbevaring	Bruges frisk