

Kristtorn



Kristtorn er almindelig i haver og parker. Jeg tror de fleste forbinder den med jul pga. den popularitet som dekorations plante. Den er flot med sine røde bær, men det er ikke dem vi snapseentusiaster har, mest glæde af.

I sær om foråret, i maj – juni plukkes de fine lysegrønne blade til en velsmagende kryddersnaps. Ved plukningen er det en god ide at kigge efter om der hænge forskellige snyltedyrr på bagside, de kan give en ”underlig” bismag.

Kom ca. 10 – 15 blade i et syltetøjsglas med vodka, husk at bladene skal være dækket og lad essensen trække 3 - 4 dage højst en uge. Efter filtrering fortyndes essensen til en passende styrke og smages ellers til. Laver man en så stor portion at der mulighed for at gemme opdager man at den vinder i smag ved at blive gemt.

Opskrift

Trækketid	3 - 4 dage
Drikkeklar	omgående efter filtrering , men bør fortyndes
Lagring	bliver bedre - meget bedre
Opbevaring	bruges friske.