

# Tormentilrod



Går man tur på heden eller i et fugtigt område, får man måske øje på den lille plante, der gemmer sig mellem græs, lyng og andre planter. Det kan være svært at forestille sig, at der under de små gule blomster gemmer sig en af de bedste brændevinsurter. Selve planten er mellem 10 og 20 cm høj med tynde stængler og en lille gul blomst.

Det er roden, der indeholder de interessante aromastoffer. Umiddelbart kan det være svært at finde ned til den knoldede rod, der ligner en Skorzonerrodd med sine tråde og den brune farve. Skærer man et snit gennem roden, er man ikke i tvivl, straks rødmer snitfladen og viser, hvilken flot rød farve der kan ventes. Tormentil høstes bedst i juli.

Rens roden godt under rindende vand og lad den tørre en dags tid. Skær roden i skiver og overhæld den med alkohol, helst vodka. Efter få dage kommer den flotte røde farve til sin ret og efter ca. 7 dage er den klar til filtrering gennem et kaffefilter.

Smagen er meget karakteristisk og kræver for mange en del fortynding.

Desværre bydes man ikke ofte på tormentilrod, da den kan være ret bøvlet at finde. Besøger man Skagen i juli måned, skulle chancerne dog være gode.

## Opskrift

Trækketid      6 –7 dage  
Drikkeklar     omgående efter filtrering , men bør fortyndes  
Lagring bliver bedre og ændrer farve  
Opbevaring     bruges frisk.