

Ananasbrændevin

Ingredienser

4 dl frisk ananas

4 dl vodka

1 dl sukker

Fremgangsmåde

Køb så store ananas som du kan finde da det giver mest kød.

Frigør kødet og bland med vodka.

Lad det stå 1 uge.

Filtrer og pres så meget saft fra ananassen som muligt.

Filtrer et par gange indtil væsken er nogenlunde klar. Tilsæt sukker efter smag.

Ananassaft kan tilsættes, hvis man ønsker mere smag.

Lad det stå 1 måned.