

# Bananbrændevin

## Ingredienser



---

1 spsk vanille ekstrakt  
6 dl vodka  
2 dl sukker

---

## Fremgangsmåde

De mest velsmagende bananer har en klar gul skræl uden misfarvede områder.

Opbevar aldrig bananer i køleskab. Knus de skrællede bananer og tilsæt vodka, afkølet sukker, og vanille ekstrakt.

Ryst let og lad det stå en uge. Filtrér. Ønskes yderligere smag kan krydderier tilsættes nu (hvorefter den står lidt længere).

Eksperimenter med kanel eller muskatnød.