

Ordbær Avec

Ingredienser

1/2 kg skovjordsbær
fuselfri snaps eller Cognac
1 dl flormelis

Fremgangsmåde

Skovjordsbærrene renses, skylles eventuelt og fyldes i en beholder.
Fuselfri snaps eller cognac hældes på, så bærrene er dækket.
Beholderen dækkes godt til og står i 10 dage.
Derefter sies væden gennem et kaffefilter og røres med 1-2 dl flormelis efter smag.
Den sart lyserøde drik kommes på en eller flere flasker, som proppes til og opbevares koldt i 6 måneder.