

# Krydderurtebrændevin

## Ingredienser

---



6 kardemommekapsler  
3 spsk anisefrø  
2 1/4 spsk hakket angelikrod  
1 kanelstang  
1 kløver  
1/4 spsk muskatblomme  
1 1/2 dl vodka  
2 dl sukker

---

## Fremgangsmåde

Fjern frøene fra kardemomme kapslerne. Tilsæt anis frøene, og knus alle kernerne.  
Tilsæt angelik rod, kanel, kløver, muskatblomme, og vodka.  
Ryst grundigt og opbevar i 1 uge.  
Filtrer grundigt.  
Blend væsken med sukker. Kan nu serveres.

\*Denne brændevin ligner italiensk Strega og den krydrede smag tiltaler ikke alle.