

# Pistacienødbrændevin

## Ingredienser

---



225 g pistacienødder  
1 stang vanille  
3 dl vodka  
2 cl sukker

---

## Fremgangsmåde

Hak pistacienødderne (frigiver smagen til brændevinen) og bland med vodka og vanillestang. Lad det stå i 2 uger, hvorunder det rystes let med mellemrum. Filtrer indtil væsken er klar. Tilsæt sukker, hvis det ønskes, og lad det stå yderligere 3 uger. Kan nu serveres. Kan

Servering bruges både over is og som apperitif.