

# INGEFÆRSHOTS MED CITRON OG HONNING

De her ingefærshots med citron og honning er de bedste, jeg har smagt. De har den perfekte balance mellem det skarpe, det søde og det syrlige. Opbevar dem på køl, så de kan holde sig i op til en måned.

Til

- 250 g ingefær (økologisk)
- 2 økologiske citroner
- 2 l vand
- 4 spsk honning
- 2 tsk vaniljeekstrakt

## FEDTFATTIG

Skyl ingefæren og citronerne, og skær dem ud i små stykker med skræl på. Hæld vand i en stor gryde, og kom ingefær og citron heri.

Kog det hele i 45-60 minutter, og si så væsken over i en skål, der kan holde til varmen. Mos det sidste vand ud af ingefæren og citronerne, og smid så klumperne ud.

Kom honning og vanilje i den sigtede væske. Tilføj evt. mere, hvis den ikke er sød nok. Rør det godt rundt, så honningen opløses.

Kom det på flasker, og lad det køle af.

