

Opskrift

Hjemmelavet Slåensnaps

Slåen vokser i Danmark og er almindelig i hegn og krat. Er anvendelig som en vildtvoksende busk. Blomstrer med hvide blomster i april inden løvspring. Bærret er kuglerundt og modner fra sidst i oktober og frem til december.

Bærret har godt af frost da smagen bliver sødere, og det kan gøres ved en tur i fryseren.

Slåen bærret kan anvendes til saft, gelé og snaps eller likør.

Slåen bærret har tidligere været anvendt i naturmedicinen mod bl.a. blærebetændelse, urinvejssygdomme og tarmlidelse samt mod uren hud.

Sådan gør du

- Fyld et syltetøjsglas halvt med slåen bær
- Hæld klar Brøndum snaps eller Vodka over ca. 70 cl.
- Lad det trække 8-14 dage
- Filtreres og lad den hvile i yderligere 2 uger

Passer godt til frokosten og osten.

