SLÅENPORTVIN



Høst slåen i efteråret, lav den til slåenportvin og nyd den til jul!

God fornøjelse!

Antal:
Til ca. en liter

Det skal du bruge:

250 g sukker

½ liter rødvin

2,5 dl vodka

200 g slåen som har været frosne (kom dem evt. i fryseren et døgn, hvis det ikke har været frostvejr.)

Sådan gør du:

1. Hæld sukker, rødvin og slåen på glas/ flasker med låg.
2. Lad det trække min. 2 måneder eller op til et år, hvis du kan vente så længe.
3. Filtreres, og derefter justeres alkoholen med vodka.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter