

VALNØDDEVIN

3 l rødvin
12 grønne valnødder
½ fl. snaps/vodka
750 g sukker
2 økologiske appelsiner

Nødder og appelsiner (med skal) skæres i små stykker og ligges i en lufttæt beholder. Sukker, snaps og rødvin tilsættes. Så sætter man låg på og rører daglig i beholderen, til sukkeret er opløst - lad den trække i 40 dage. Herefter filtreres og hældes vinen på flasker. Gem i 3 måneder til den er faldet til ro.

