

## Udby, sommeren 2020 - Stentegaardens Valnøddesnaps



### **Ingredienser:**

- 350 gram grønne valnødder
- Evt. blade fra valnøddetræ
- 1 flaske neutralt smagende vodka (eller klar Brøndum Snaps)(70 cl)
- Vodka / snaps til fortynding af endelig valnøddesnaps (valgfrit mærke)
- Evt. lidt sukker

### **Blanding og filtrering:**

Skær et antal grønne valnødder i kvarte (ca. 350 gram). Du skal bruge hele frugten, dvs. både kernen og det grønne, som sidder udenom.

Læg valnødderne i et stort glas med 1 flaske neutralt smagende vodka (eller 1 flaske klar Brøndum snaps (70 cl). En billig vodka kan sagtens anvendes. Læg evt. også et par blade fra valnøddetræet ned i glasset sammen med valnødderne, når du laver blandingen. Vi er her ude i lidt af en trossag, da nogle opskrifter nævner, at bladene kan give ekstra farve og smag. Bladene vil også kunne give lidt grums, som skal filtreres fra senere.

De første 14 dage skal du lade blandingen trække i dagslys, f.eks. på

køkkenbordet, og herefter placeres glasset i mørke.

Du skal nu lade valnødderne trække i 3-6 måneder, idet du fra tid til anden ryster glasset og slipper lidt luft ind for iltning. Vi lader selv vores blanding stå i 4 måneder, før vi begynder at filtrere den mv.

Væsken vil blive helt mørk, og du kan nu si væsken over i en ny beholder igennem en fintmasket si eller et kaffefilter 3-4 gange, så al bundfald er væk. Du kan også anvende engangsklude, der er blevet vasket grundigt forinden. Du har nu en fin essens, der kan anvendes til mange flasker valnøddesnaps. Hvis du anvender kaffefiltre, er det en god idé at anvende to sammen, da der let går hul på filteret.

### **Tilsmagning:**

Smag og behag er forskellig, og du har mulighed for at sætte dit personlige præg på valnøddesnapsen i den sidste del af processen, hvor du fortynder essensen og sætter den færdige snaps til lagring. Smagen af valnøddesnaps vil kort sagt afhænge af tre ting: 1) Valnøddernes smagegenskaber, 2) essensens styrke og 3) blandingsforholdet ved fortynding.

Som en tommelfingerregel anbefales det, at du blander i forholdet 1:6, dvs. ca. 12 cl essens til én flaske snaps / vodka.

Hvis du synes, at snapsen har en for bitter eftersmag, prøv da at tilsætte en anelse sukker, hvilket bringer snapsen mere i likørretning (1 – 3 tsk. sukker). Det er sådan, som vi selv foretrækker den.

### **Lagring:**

Når du har blandet færdig, lad da valnøddesnapsen stå, indtil den er klar til at blive drukket. Dette afhænger helt af din tålmodighed og kan vare fra 14 dage til flere år!

Du vil måske have mere essens, end du vil lave valnøddesnaps af det første år. Husk i den forbindelse, at essensen kun bliver bedre og bedre for hvert år, og du kan derfor roligt lagre din essens til senere brug.

Valnøddesnaps er med andre ord en snaps for de tålmodige, men du bliver belønnet for ventetiden, idet en rundt modnet valnøddesnaps fuldt ud kan måle sig med årgangswisky eller -cognac. Og du har selv produceret den :-)

Med venlig hilsen

Fam. Karlsson

[www.stentegaarden.dk](http://www.stentegaarden.dk)