

Friske og sunde krydderurter
 Fra jord til potte til bord



Kryddersnaps

Lav din egen kryddersnaps med friske krydderurter fra haven. Pluk en ordentlig håndfuld urter og kom dem i et henkogningsglas. Hæld snaps over så urterne er helt dækket og lad det trække i 2-4 dage. Herefter filtreres urterne fra og snapsen hældes på flasker

Tip: Lav for eksempel en lækker aperitif med myntesnaps og mousserende vin eller en timiansnaps til sommerens grillede vildt.

Indkøbs seddel

1 stor håndfuld friske urter

1 flaske neutral alkohol fx
 Brøndum Klar eller god vodka



Find mere information
 på www.growinghome.dk



Friske og sunde krydderurter
 Fra jord til potte til bord



Kryddersnaps

Lav din egen kryddersnaps med friske krydderurter fra haven. Pluk en ordentlig håndfuld urter og kom dem i et henkogningsglas. Hæld snaps over så urterne er helt dækket og lad det trække i 2-4 dage. Herefter filtreres urterne fra og snapsen hældes på flasker

Tip: Lav for eksempel en lækker aperitif med myntesnaps og mousserende vin eller en timiansnaps til sommerens grillede vildt.

Indkøbs seddel

1 stor håndfuld friske urter

1 flaske neutral alkohol fx
 Brøndum Klar eller god vodka



Find mere information
 på www.growinghome.dk

