

Aamanns snaps med ristet rugbrød

300 g maltrugbrød uden skorpe
70 cl Brøndumsnaps, klar



"Rugbrødssnapsen bliver allerbedst med et maltet rugbrød, da det er med til at give snapsen et præg af øl i smagen"

1) Skær rugbrødet i skiver på ca. 0,5 cm og rist det i ovnen ved 150 grader i ca. 20 minutter. Det må ikke blive brændt, så hold øje. Lad skiverne køle ned og kom dem i en beholder. Hæld snapsen over og lad den trække et koldt og mørkt sted i 5-6 dage. Sigt snapsen gennem et klæde og hæld den på flaske.

Snapsen kan lyde som lidt af en smagsmæssig udfordring, men den egner sig fantastisk til retter, hvor man skal bruge smagen af ristet rugbrød, eller hvor dette indgår i retten.