

Ingefærshot med gurkemeje

Alle ingredienser er naturligvis økologiske

400 g ingefær
150 g gurkemeje
2 l vand
2 citroner
100 g honning

Citronerne presses for saften, anvendes efter kogning – for at undgå fordampning af citronolien.

Ingefær og gurkemeje skæres i tynde skiver ligesom citronskallerne deles.

Vandet bringes i kog i en stor gryde, hvorefter ingefær, gurkemeje og citronskaller hældes i. Det bringes i kog og småsimrer – vi simrer – simrelimre.

Honningen placeres i en mindre gryde – med hældetud hvor den store grydes indhold sies over i.

Citronsaften tilsættes nu, hvorefter den færdige shot hældes varm på flasker.

Flaskerne lukkes straks med tæt låg.

Når flaskens indhold afkøles opstår der vakuum, som får låget til at give et lille klik.

Låget sidder nu stramt og indholdet er nu langtidsholdbart.



Et solidt fundament
for sund kost!



Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg

Fredericia den 2018-02-14

HUSK: En opskrift er at betragte som vejledende – bortset fra mine: de skal godt nok følges – helt cirka.