

Vin de noix

5 liter

Ingredienser

27 grønne umodne valnødder

6 dl vodka

4 flasker rødvin

0,7 kg sukker

1 økologisk appelsin

1 økologisk citron

5 tørrede nelliker

1 vaniljestænger

Andet

Engangshandsker

10 liters saftbeholder med skrue- eller patentlåg

Fremgangsmåde

Valnødderne plukkes umodne i slutningen af juni, inden skallen bliver hård. Udvand dem i en time, hvorefter vandet hældes fra og nødderne aftørres. Tag et par engangshandsker på, skær valnødderne i kvarte og put dem i den rengjorte saftbeholder.

Riv skallen fra appelsin, skær citroner i kvarte og flæk vaniljestængerne og kom det hele samt nelliker i saftbeholderen.

Hæld derefter sukker, vodka og rødvin oveni. Rør godt rundt. Skru låget på og opbevar beholderen kold og mørkt i 40 dage. Rør undervejs med en rengjort grydeske.

Efter 40 dage sis valnødder, citrus etc. fra og den rene vin hældes tilbage i beholderen. Stil tilbage koldt og mørkt indtil 1. december, hvor vinen er perfekt at nyde foran den knitrende pejs og til julens mange fester.