**Ingefær shot:**

* 300 g ingefær
* 750 ml vand
* Saft og kød af tre citroner (det skal sies næste dag, så det gør ikke noget kød og sten er med)
* Tre spsk. honning

Skrub ingefæren, det er ikke nødvendig at skrabe eller skrælle. Skulle den have nogle mørke områder, så nøjes med at skrabe/skrælle der.

Skær den i skiver.

Småkog ingefæren i vandet i mindst 20 minutter. Tilsæt citronen til sidst, ved 60 - 75 grader. Lad den derefter stå og køle lidt af. Den skal under 40 grader inden du rører honning i.

Sæt i køleskabet natten over.

Lad det dryppe godt af i en sigte næste dag.

Hæld så på en skoldet flaske og opbevar drikken i køleskab. Hvis du har en flaske der har været spiritus i, er den udmærket til formålet, idet den jo er steriliseret af spiritussen.

Tag en dram hver dag. Det er stærkt, og det smager godt.

Vedr. dette at honningen først må komme i når temperaturen er under 40 grader. Grunden er, at der i honning er bakteriedræbende enzymer. Disse dør ved en temperatur over 40 grader.

Lad være at smide de brugte ingefær stykker ud. Du kan bruge dem på flere måder.

Hæld kogende vand over nogle stykker, smag dig frem til hvor mange, og drik det så som te. Tilsæt eventuelt mere honning og/eller citron.

Skær nogle af dine ynglings grøntsager i tilsvarende stykker, og lyn steg det på panden i olie, sammen med nogle af ingefær stykkerne. Det er så dagens grønne (stærke) tilbehør til din aftensmad. Eller lad det være din aftensmad!

Eller ovnbag nogle af stykkerne sammen med kartofler, rodfrugter og grøntsager.

Men det er stærkt - så moderate mængder!

Du kan også skærer det i små små tern, og så tørre det i ovnen. Tør det ved knap 50 grader varmluft, og lad lågen stå åben, så fugtigheden kan slippe ud.

Når det er **helt** tørt så blend det godt. Så har du hjemmelavet tørret ingefær til din madlavning.