

Home Made Limoncello

Recept voor 3 liter

Benodigheden:

- ❖ 8 onbespoten biologische citroenen
- ❖ 1 L 95% alcohol
- ❖ 1,5 L water
- ❖ 700 gr suiker



Bereidingswijze:

- ❖ Verwijder met een dunschiller de gele schil van ca. 8 grote onbespoten biologische citroenen (zo min mogelijk wit er af schillen). Giet 1 liter 95% Alcohol (verkrijgbaar in supermarkt) in een wek pot en voeg de citroenschilletjes er aan toe. Laat het geheel ca. 2 weken op een koele, donkere plaats intrekken.
- ❖ Na 2 weken anderhalve liter water koken en tijdens het koken 700 gram suiker toevoegen, het water laten afkoelen.
- ❖ De schilletjes uit de alcohol zeven en de gefilterde alcohol bij het afgekoelde water voegen, het geheel goed doorroeren en in grote pot gieten.
- ❖ Deze pot 5 -7 dagen op een koele, donkere plaats laten staan en daarna de limoncello in 3 afsluitbare flessen gieten. De fles die u wilt drinken eerst 1 dag in de koelkast zetten en (eventueel) voor het drinken nog even kort in de vriezer.
- ❖ De overige flessen kunt u bewaren op een koele plaats.

