

Ingrediënten voor 6 personen

4 grote onbespoten citroenen 5 dl
alcohol 96% 750ml water 250 gr suiker

Tijd: > 2 uur

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Alcoholische dranken

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Limoncello

Verfrissend digestief!

Bereidingswijze

Was de citroenen. Haal met een dunschiller de schil van de citroen. Probeer zo weinig mogelijk bitter wit vlees mee te hebben. Doe de schillen in een goed afsluitbare pot en overgiet met alcohol. Zet op een koele, donkere plaats voor ongeveer twee à drie weken. Schud de pot regelmatig eens om. Breng het water samen met de suiker aan de kook. Laat kort doorkoken en voeg toe aan de pot. Laat nog eens twee à drie weken staan op een koel, donkere plaats. Schud de pot ook nu regelmatig om. Zeef het mengsel en giet in een afsluitbare fles. Bewaar de limoncello in de koelkast of diepvriezer.

