

Ingrediënten

Schil van 7 citroenen, 1 liter alcohol(95%) 1 kg suiker, 1 liter water.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Zoetzuur
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

limoncello

Italiaanse citroenlikeur

Bereidingswijze

Was en boen de citroen goed schoon, schil ze heel voorzichtig. Er mag geen wit van het vel bij zitten, dit maakt de drank bitter. Doe de schilletjes bij de alcohol, schud goed en zet het in het donker. Hier blijft het een week staan, elke dag even goed schudden. Zeef de alcohol. Los de suiker in 1 liter water op, het water even verwarmen. Laten afkoelen en bij de alcohol gieten. Goed mengen en in goed sluitende flessen doen en dan in het vriesvak leggen Hier wordt het permanent bewaard. Het moet nl ijskoud geserveerd worden. Is het toch iets te sterk, kan het altijd met wat water verdund worden naar smaak.

Serveertips

Lekker na het eten bij een kopje echte espresso. Italianen noemen het een " buono digestivo"