

Zelf zonder zorgen limoncello maken

Bas Jongenelen

Ingrediënten

- 10 citroenen
- 750 gram suiker
- 2 liter brandewijn of wodka van minstens 35% alcohol (je hebt minder dan 2 liter nodig). Hoe smakelozer de sterke drank, hoe beter.

Benodigheden

- Dunschiller
- Citruspers
- Mesje
- Weckpot van 2 liter
- Een stel kleinere flesjes

Aan de slag

- Schil de citroenen met de dunschiller, probeer zo dun mogelijk te schillen. Hoe minder wit je schilt, hoe beter. Goed geschilde citroenschillen zijn aan beide kanten geel. Als er wel wit bij zit, hoef je je geen zorgen te maken.
- Doe de schillen in de weckpot.
- Snij de citroen over de helft en pers ze met de citruspers.
- Doe het citroensap in de weckpot.
- Doe de suiker in de weckpot.
- Giet de sterke drank in de weckpot, tot de weckpot vol is.
- Sluit de weckpot en schud alles lekker door elkaar. Herhaal dit schudden ieder half uur tot de suiker opgelost is.
- Zet de weckpot drie weken op een donkere plaats.
- Giet de limoncello door een zeef in kleinere flesjes.
- Zet deze flesjes in de vriezer.

Handel verder naar goeddunken.