



## **ITALIAANSE CITROENLIKEUR (limoncello)**

### **Ingrediënten=**

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

### **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.**

**Het moet ijskoud geserveerd worden.**

**Limoncello is een origineel Italiaans recept,.. erg lekker, erg origineel en het proberen waard !!!**

**Proost,...!**