

Homemade limoncello

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

6 citroenen
1⁄2 l pure alcohol
700 ml water
600 gram suiker

Bereidingswijze

1. **Was de citroenen grondig. Schil ze dan met een dunschiller (enkel het gele, niet het wit eronder). Leg de schillen in een grote bokaal en overgiet met de alcohol. Meng goed en laat 3 à 4 dagen rusten op een koele plek.**
2. **Breng het water met de suiker aan de kook. De suiker moet volledig opgelost zijn. Laat vervolgens afkoelen. Voeg toe aan de citroenschillen en sluit af.**
3. **Dek de bokaal volledig af met een handdoek en zet op een koele, donkere plek.**
4. **Na een week is de drank klaar. Giet door een zeefje en bewaar in kleinere flesjes.**