

S I N A A S A P P E L
L I K E U R Z E L F
M A K E N

⌘ Sinaasappellikeur ⌘

Dit wonderbaarlijke jeneverdrankje is snel gemaakt: wat vers geperst pompelmoessap samen met enkele mandarijnen of clementines, suiker, graanjenever en... de tijd zijn werk laten doen!

Een sinaasappellikeurtje: lekker als voorafje, bij de koffie of later bij het dessert. Iedereen weet het wel te smaken. We kunnen het ook zelf maken met sinaasappels, koffiebonen en suiker, het eindresultaat evenaart zeker de smaak en de kleur (het oog wil ook wat!) van de befaamde likeur. De bereiding is eenvoudig en een aanrader.



Ingrediënten:

- een sinaasappel (biologisch en onbehandeld)
- 40 koffiebonen
- 40 klontjes suiker
- 1 l jenever van 35°





Bereidingswijze:

Neem voor deze likeur een verse **biologisch** geteelde sinaasappel (= **onbehandeld!**), deze kan je verkrijgen in bio-winkels en reformhuizen.

Spoel de sinaasappel en maak daarna regelmatig verspreid gaatjes met een fijn mesje of een ander scherp voorwerp tot in het sinaasappelvlees. Duw in deze holtes (betrekkelijk diep) de koffiebonen.



Vervolgens leg je de sinaasappel in een bokaal (met deksel) samen met de 40 suikerklontjes, daarna de graanjenever (min35°) er aan toevoegen.

Draai de scheel op de bokaal, laat deze emulsie gedurende 40 dagen trekken op een donkere (niet al te warme) plaats, vb een kelder. Na deze periode is het drankje gebruiksklaar, nog even de sinaasappel verwijderen en filteren, serveren in een mooie karaf. Ik heb zo het vermoeden dat weinigen hieraan kunnen weerstaan. Zelfgemaakt en lekkerrrrrrrrrrrrrr, je kunt er mee uitpakken!

