



GENERELL

Limoncello

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner:



Så lätt att göra denna italienska, underbara digestif. Drick den iskall efter middagen som en italienare, ta ett glas till kaffet eller till desserten. Mixa den till en fräsch och läskande drink!

Använd endast ekologiska citroner och tvätta dem väl. Välj själv vilken spritsort du vill använda, brännvin eller vodka.



INGREDIENSER

12 st ekologiska citroner
7-7.5 dl okryddat brännvin eller vodka
sockerlag
4 dl socker
3 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1

Skala de noggrant tvättade ekologiska citronerna i långa remsor med t ex en potatisskalare. Få inte med det vita som smakar beskt. Har du fått med för mycket vitt, skär bort det efteråt med en kniv. Pressa saften ur hälften av citronerna och sila juicen.

2

Koka sockerlagen i en kastrull tills sockret smält. Låt svalna.

3

Lägg skalen i en (eller fördela i två) rengjord burk med lock eller liknande. Häll över juice, sprit och sockerlag. Ställ mörkt i rumstemperatur i ca en vecka.

4

Smaka av! Är du inte nöjd med smaken kan du tillsätta mer sockerlag eller citronsaft.

Sila sedan bort skalen. Häll upp limoncellon på rengjorda flaskor. Låt gärna likören mogna några veckor i skafferiet.

Serveras iskall!