

Beste kookvrienden,

Deze maand een heel kort receptje.

We zaten van de maand in de hiel van Italië (Puglia) en genoten er af en toe van een heerlijk digestiefje op basis van citroen. Heerlijk en verfrissend! ijskoud vind ik het top!

### Limoncello

Ingrediënten :

8 niet behandelde grote citroenen - 1/2 liter alcohol van 95° - 1/2 liter water - 400 gr suiker

Bereiding :

Snijd de gele schil van de citroenen, maar laat het witte gedeelte zeker aan de citroen.

Leg de schillen gedurende 8 dagen (nog beter 3 weken) in een hermetisch gesloten bokaal met de alcohol.

Maak een siroop. Kook het water met de suiker gedurende enkele minuten. Laat afkoelen. Voeg de alcohol en de citroenschillen toe.

Filter het geheel en doe de limoncello in flessen. Laat 2 weken rusten vooraleer op te dienen.

**Buon appetito !**

Thierry

