

likewr  
**No. 01** | **Aardbeienlikeur**



NODIG

- 350 g aardbeien
- 350 ml jonge jenever
- 100 ml water
- 350 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- beetje piment/cayennepeper

**DELICIOUS  
and  
REFRESHING**  
*till the  
LAST DROP!*



MAKEN

De aardbeien schoonmaken en in een brede glazen pot doen.

Jenever, water, suiker, vanillesuiker en kruiden toevoegen.

Elke dag voorzichtig omschudden.

Likeur na 4 weken zeven en in een fles doen.

Vervolgens nog zo'n 6 maanden laten staan, daarna is hij heerlijk!





## cocktail No. 02

### Aardbeien- rabarbercocktail

#### NODIG

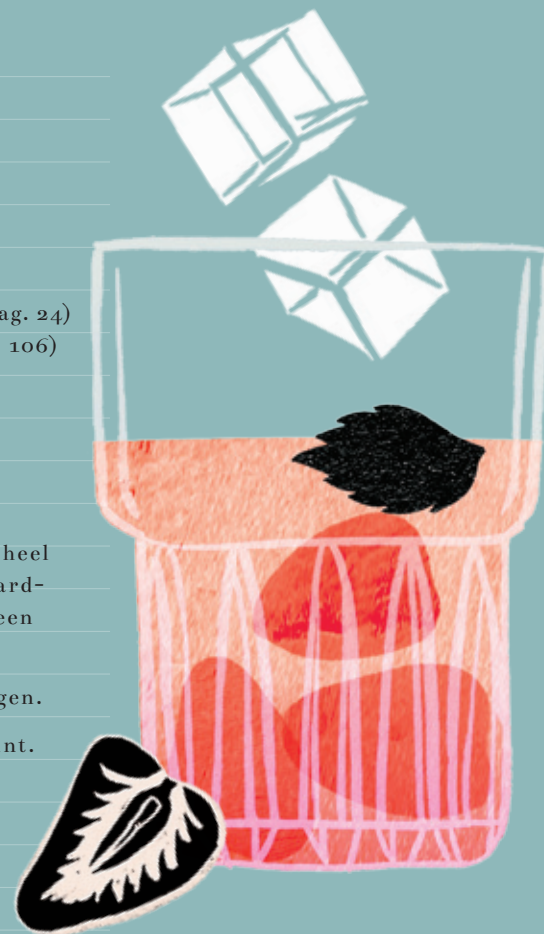
- 2 ijsklontjes
- 3 schijfjes aardbei
- 1/2 glas ginger ale
- 15 ml aardbeienlikeur (zie pag. 24)
- 15 ml rabarbercello (zie pag. 106)
- 15 ml gin
- 1 blaadje verse munt

#### MAKEN

De ijsklontjes in een blender heel fijn hakken. Samen met de aardbeischijfjes en ginger ale in een glas doen.

Beide likeuren en gin toevoegen.

Garneren met het blaadje munt.



likeur  
No. 03

AARD-  
BEIEN  
SIROOP

750 GRAM SUIKER  
500 ML ZELF-  
GEMAAKT AARDBEIEN  
SAP

DE SUIKER OPlossen IN  
HET SAP DOOR HET VOOR-  
ZICHTIG TE VERWARMEN  
GOED ROEREN  
NIET LATEN KOKEN, ANDERS  
VERDWIJNEN DE VITAMINES  
EN MOOIE GEUREN.  
ALS DE SUIKER IS OPGELOST,  
DE SIROOP IN GOED SCHOON-  
GEMAAKTE FLESSEN DOEN.



likeur

No. 04 | ABRIKOZENLIKEUR

NODIG

- 500 g abrikozen
- 400 g witte kandijnsuiker
- 1 kaneelstokje
- 1 kruidnagel
- 1 stukje foelie
- oranje schil van 1 biologische sinaasappel
- 1 l vieux (of cognac)

en samen met de kandijnsuiker, abrikozen, het kaneelstokje, de kruidnagel, foelie en sinaasappelschil in een ruime glazen pot doen.

De vieux erover schenken en regelmatig schudden totdat de suiker is opgelost.

De likeur na 10 weken afzeven en in goed schoongemaakte flessen gieten.

Nog minstens 1 maand laten liggen om na te rijpen.

MAKEN

De abrikozen wassen, drogen en schoonmaken. Ongeveer 5 abrikozenpitten kapotslaan



likeur

## N<sup>o</sup> 05 | Ananaslikeur

### NODIG

- 250 g schoongemaakte ananas
- 200 ml witte rum
- 300 ml inmaakbrandewijn
- 1 vanillestokje
- 300 g witte kandijnsuiker

### MAKEN

De ananas pureren en mengen met de rum en brandewijn.

Het mengsel in een inmaakpot schenken en 4 dagen laten staan op kamertemperatuur. Elke dag een paar keer schudden, zodat alles goed mengt.

Na 4 dagen de vloeistof door een kaaslinnen doek zeven en in een schone pot doen.

Het vanillestokje opensnijden en samen met de kandijnsuiker toevoegen.

Elke dag omschudden tot de suiker is opgelost.

Het vanillestokje verwijderen en de likeur in goed schoongemaakte flesjes schenken.



likeur

# No. 06

## Anijslikeur

### NODIG

- 15 g anijszaad
- 3 g koriander
- 3 g venkelzaadjes
- 200 g witte kandijnsuiker
- 600 ml witte rum



### WEETJE

- ★ Anijs en venkel zijn te gebruiken als slijmoplossend middel bij verkoudheid.
- ★ Ze zijn bovendien goed voor de spijsvertering.
- ★ Ooit werd deze likeur door jonge moeders gedronken. Anijs en venkel zouden de melkproductie stimuleren en door de alcohol viel de kleine lekker in slaap...

### MAKEN

Alle kruiden samen met de rum en suiker in een glazen pot doen.

Ongeveer 4 weken laten staan op een donkere plaats bij kamertemperatuur. Regelmatig schudden.

Na 4 weken afzeven en de likeur overdoen in goed schoongemaakte flessen.

### TIP

Accentueer je verse uiensoep met een scheutje anijslikeur. En vergeet de brood-kaas-krokantjes niet!

