

Opskrift på citronsnaps "Limoncello"



Limoncello er en dejlig citronsnaps, som oprindeligt stammer fra Amalfikysten syd for Napoli. Den skal nydes kold i små høje glas, - men kan også bruges i desserter.

Denne opskrift er fra vor værtpar Antonio Marano og hustru i Pollica ca. 2,5 times kørsel syd for Napoli.

Ingredienser

- 3/4 liter smagsneutral vodka bedst er finsprit. Min 38% alkohol
- 3 dl vand
- 3 dl sukker
- Skallen af 6 usprøjtede citroner

Citronerne skrælles kun skallerne (UDEN noget hvidt).

Sukker, vand og citronskal skal have et opkog, ' når citronskaller, vand og sukker bruser tages det straks af varmen.

Når det er blevet koldt kommes det i et sylteglas sammen med vodkaen/spritten, rystes hverdag i en uge.

Efter en uge siges skallerne fra og Limoncelloen kommes på flaske, bør stå yderlig en uge, MEN man må godt smage.

Buon appetito