

## Artisjokkenlikeur



### Benodigdheden:

- Bokaal van 2L
- 1 trechter/koffiefilter
- 2 melittafilters
- 1 afgestreken eetlepel maizena
- 1 neteldoek
- 1 zeef
- 1 artisjok
- 3 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 40% v/v ethanol of wodka
- water (gefilterd – Brita)
- 40 g (basterd)suiker
- 100 mL plantaardige glycerine (ook genaamd glycerol)
- 1 scheutje limoensap
- flinke scheut diksap boomgaardfruit (Ekoland)

### Bereidingswijze:

De bokaal volgieten met kokend water, zodanig dat deze vluchtig ontsmet wordt.

De artisjok in zijn geheel in stukken snijden, en na afgieten van het water in de bokaal doen, evenals de kruidnagel en kaneel. Overgiet met de alcohol totdat het ongeveer onder staat.

Goed afsluiten en goed schudden.

Het geheel 4 weken laten macereren op een warme plaats, af en toe schudden.

Voeg de suiker eraan toe en schud totdat alles is opgelost. Laat vervolgens nog eens 2 weken staan.

Giet de inhoud van de bokaal achtereenvolgens door een zeef en/of een neteldoek om het residu te verwijderen. Indien er nog troebelingen in het mengsel zitten, kan men dit verhelpen door deze te filteren aan de hand van 2 melittafilters met maizena ertussen.

Tot slot werkt men de ruwe likeur af met de overige ingrediënten:

- voeg water naar smaak toe om de alcohol te verdunnen
- glycerol voor de zoete smaak en de volmondigheid
- diksap voor de zoete smaak en de fruitigheid
- een aantal druppels limoensap voldoet om het pallet te verheffen en op te frissen