

Wijnen en likeuren op basis van Bijvoet

Bijvoetlikeur

Benodigheden: 1/2 liter alcohol van 80 vol %, 10 gram venkelzaad, 5 amandelen, 4 gram anijszaad, 5 gram zoethoutwortel, 5 gram bijvoet.

Bereiding: Laat dit alles bij elkaar 1 week trekken. Af en toe schudden. Dan filtreren en op drinksterkte brengen. Suiker naar smaak toevoegen. 2 theelepels glycerine toevoegen. Een maand op fles laten rijpen.

Vermout is een versterkte wijn, op smaak gebracht met aromatische planten en kruiden.

Neem droge witte wijn en voeg het volgende kruidenmengsel toe:

- 10g alsem (vervangen door bijvoet)
- 10g salie
- 5g koriander
- 4g hyssop
- 4g tijm
- 3g bijvoet
- 3g engelwortel
- 3g kalmoeswortel (vervangen door gentiaanwortel)
- 2.5g anijs
- 1g kruidnagel
- 1g kaneel
- 1g nootmuskaat
- 2g vanille

Alles aan de wijn toevoegen. Een 3 tal dagen tot een week laten trekken. Filter, voeg suiker toe en bottel.

Binnen de twee weken consumeren.

Bénédictine 1 (43%), kruiden

Ingrediënten voor 1 liter:

<ul style="list-style-type: none">• 1 gram angelicawortel• 1 gram amicabloemen• 2 gram bijvoet• 1 gram citroenmelisse• 2 gram kalmoes• 0,25 gram kaneelstok• 5 gram kardemom• 1 gram koriander• 0,25 gram kruidnagel	<ul style="list-style-type: none">• 1 gram lindebloesem• 0,25 gram nootmuskaat• 2 gram pepermint• 0,1 gram saffraan• 4 blaadjes verveine (citraen-verbena)• 15 ml glycerine• 250 gram suiker• 460 ml alcohol an 96 AV%• ± 375 ml water, aanvullen tot 1 liter
--	---

Bereiding:

Doe de fijngemaakte kruiden (vijzel of blender) in een bokaal en voeg de alcohol en het water toe. Na 14 dagen macereren op een matig warme plaats, filtreren door een papierfilter of neteldoek. Druk de kruiden licht aan. Meet vervolgens het volume en het alcoholgehalte van het filtraat, dit dient 835 ml van bijna 52 Alcohol Volume % te zijn. Corrigeer indien nodig. Hierna voegt u de suiker en de glycerine toe en schudt tot de suiker is opgelost.

De originele bénédicteine bevat 350 gram suiker per liter en is dus nog zoeter. Bent u een zoet-lip dan moet u dit beslist eens uitproberen, de hoeveelheid toe te voegen water wordt ± 315 ml. De tussentijdse meting van volume en alcoholpercentage voor de suiker en glycerine-toevoeging dient 775 ml van bijna 56 AV% te zijn.