

Bed & Breakfast

La clé



du Sud

Lekker logeren in zuidse sferen

Rood Beeldekenstraat 61
9820 Merelbeke-Bottelare
Tel. 09/362.74.55
www.lacledusud.be

Recepten



Lavendellikeur

Ingrediënten

50 gram lavendelbloemen (bv. Lavandula 'Hidcote Manor', maar elke andere geurende soort is goed)
100 gram rodekoolbladeren
20 gram maanzaadjes
2 à 3 druppels 'arôme naturel lavande'
100 gram kandijnsuiker
1/2 liter zoete witte wijn
1 liter graanjenever

Bereidingswijze

Kook de rodekoolbladeren ongeveer 10 minuten met een kwart liter graanjenever. Zeef het afkooksel. Los de witte kandijnsuiker op in de opgewarmde jenever. Warm de zoete witte wijn op zonder hem te laten koken en laat de lavendelbloemen en maanzaadjes er minimum 10 minuten in trekken. Filter (door een koffiefilter) en doe er de rest van de jenever en witte wijn bij. Giet over in een afsluitbare fles of karaf die je vooraf goed gereinigd en gesteriliseerd hebt.

Dit likeurtje kan je gemakkelijk 2 à 3 jaar bewaren.

Het is heerlijk geparfumeerd en smaakt naar de zomer, ook héerlijk bij een bolletje (lavendel of rozemarijn) sorbet

Stuur dit recept door naar een vriend of vriendin ...