



# Het virtuele Restaurant

## Limoncello



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



	<p><u>De auteur van deze site is op geenlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>Recept voor 1 liter</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 (biologische) citroenen</li> <li>• 1 fles wodka</li> <li>• 300 ml suikersiroop</li> <li>.</li> </ul>	<p>Borstel de citroenen met een zacht borsteltje onder de lauwwarme kraan af, en schil de citroenen met een dunschiller af. Doe de schillen in een weckpot met de wodka, sluit af en laat minstens een week staan. Filter de vloeistof en meng met de suikersiroop. Giet in een mooie fles. Bewaar de limoncello in de diepvries, voor het ijskoud serveren.</p>



Bakkerijmuseum  
Bureau voor de voeding  
Heel Holland bakt  
PaTESSerie



Callebaut  
Chocoloco  
Martinez chocolade  
Femke en Sander