

Likeur

Wat hebben we nodig voor twee flessen kweeperenlikeur:

- 1 kg zeer rijpe kweeperen 1kg kweepeerschillen van de kweeperen ongekuisd en in schijfjes.
- water
- 1 kaneelstokje
- 1/2 bio citroen of limoen in schijfjes
- 1 steranijs
- 250gr fijne suiker
- 700ml jenever van 35°

Stap 1: Wrijf de kweeperen goed schoon met een handdoek, dan gaat de dons er beter af.

Stap 2: Was de vruchten of de schillen.

Stap 3: Snij alles in stukjes In partjes van 5 mm dikte en verwijder het vruchtbeginsel. De schil en klokhuis mogen er bij.

Stap 4: Doe je de schijfjes in een kookpot en zet ze onder water. Voeg het kaneelstokje, de steranijs en de schijfjes citroen of limoen toe.

Stap 5: Breng het geheel aan de kook en laat alles 1.5 uur zachtjes koken met deksel. De kooktijd hangt sterk af van de rijpheid van de kweeperen, en hoe dik je de schijfjes hebt gesneden. Als de schijfjes net niet uit elkaar gaan vallen, mag de pot van het vuur.

Stap 6: Zet alles voor 12 uur koel weg.

Stap 7: Giet de helft van de kweeperen in de geleidoek, gezien alles in één keer te veel is, laat uitlekken en wring de doek uit. Overdrijf niet met knijpen gezien anders de drank te troebel zou zijn.

Stap 8: Meet 500ml gefilterd sap af. Doe dit in een bokaal en voeg de suiker en de jenever toe.

Stap 9: Laat alles een drie tal maanden staan en trekken. Regelmatig eens schudden met de bokaal in de rustperiode is zeer goed. Filter tot slot nog een laatste keer en giet in propere sierflessen. Santé!

Jean-Pierre Quartier