**Limoncello**

8 onbespoten citroenen
1 liter pure alcohol (96°)

1,2 liter water
600 g suiker
(of suikervervanger zoals Sukrin)

Haal de schil van de onbespoten citroenen en zorg ervoor dat er geen witte vezels aan blijven vastzitten. Leg de schillen in een afsluitbare kom en giet er de alcohol overheen. Bewaar afgedekt een tweetal weken, minimum.

Maak een suikersiroop van het water met de suiker of suikervervanger. Breng het water aan de kook. Los er de suiker in op. Zet de pot af het vuur en laat volledig afkoelen.

Neem de kom met de geweekte citroenschillen en zeef die. Giet er de koude suikersiroop bij en meng goed. Je hebt nu het gewenste drankje met de mooie gele kleur.

Maar de boodschap is: afblijven! Giet de limoncello in afsluitbare flessen en zet die een paar weken koel weg op een donkere plaats of in de koelkast.