

## ~ VOORWOORD ~

In een ouderwets schriftje schreef ik bijna dertig jaar geleden mijn eerste likeurrecept. De zwartebessenlikeur! Daar is het niet bij gebleven. Het is inmiddels een soort verslaving van mij om allerlei soorten fruit en kruiden te combineren en er likeurtjes van te maken. Soms proef ik ergens iets en denk ik: heerlijk, dat ga ik zelf ook proberen! Soms lukt dat in één keer en soms kost het een tijdje om een recept op z'n lekkerst te maken. Al doende kom ik tot steeds meer en steeds betere recepten. En in dit boek deel ik die met jou. Ik hoop dat ik je zo inspireer je eigen sappen en likeuren te verzinnen en dingen uit te proberen. Het geeft niks als iets mislukt. Gewoon je fantasie gebruiken en kijken waar het schip strandt.

Veel plezier!

RIAN NIX-GOMMEREN

## INHOUD

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Voorwoord                      | 2  |
| Ontstaan                       | 4  |
| Wat is likeur?                 | 5  |
| Kruiden, fruit<br>& specerijen | 6  |
| Noten, chocolade,<br>room      | 8  |
| Praktische regels              | 10 |
| Bewaren                        | 11 |
| Macereren                      | 12 |
| Stappenplan                    | 14 |
| Sap                            | 16 |
| Etiketten                      | 20 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>A</b>                       |    |
| Aardbeienlikeur                | 24 |
| Aardbeien-<br>rabarbercocktail | 27 |
| Aardbeiensiroop                | 28 |
| Abrikozenlikeur                | 29 |
| Ananaslikeur                   | 31 |
| Anijslikeur                    | 32 |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| <b>B</b>                |    |
| Basilicumlikeur         | 36 |
| Bosaardbeien-<br>likeur | 37 |
| Bramenlikeur            | 39 |

|                  |    |
|------------------|----|
| <b>C</b>         |    |
| Chocoladesiroop  | 42 |
| Witte chocolade- |    |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| likeur                          | 43 |
| Chocolade-<br>muntlikeur        | 44 |
| Citroensiroop                   | 47 |
| <b>D</b>                        |    |
| Driekleurige<br>viooltjessiroop | 50 |
| Gesuikerde<br>viooltjes         | 51 |
| Droplikeur                      | 52 |
| Druivenlikeur                   | 53 |

|                           |    |
|---------------------------|----|
| <b>F</b>                  |    |
| Franse liefdes-<br>likeur | 57 |
| Frambozen-<br>cocktail    | 58 |
| Frambozensiroop           | 60 |

|                  |    |
|------------------|----|
| <b>G</b>         |    |
| Gembersiroop     | 63 |
| Gemberlikeur     | 64 |
| Gembercocktail   | 67 |
| Grapefruitlikeur | 68 |

|                |    |
|----------------|----|
| <b>H</b>       |    |
| Hollandse raki | 70 |

|                  |    |
|------------------|----|
| <b>J</b>         |    |
| Jeneverbeslikeur | 73 |

|               |    |
|---------------|----|
| <b>K</b>      |    |
| Kersenlikeur  | 76 |
| Kersensiroop  | 79 |
| Kiwilikeur    | 80 |
| Koffielikeur  | 81 |
| Kruidenlikeur | 83 |

|                |    |
|----------------|----|
| <b>L</b>       |    |
| Lavendelsiroop | 86 |
| Limoncello     | 89 |

|            |    |
|------------|----|
| <b>M</b>   |    |
| Muntlikeur | 93 |
| Muntsiroop | 94 |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>P</b>                  |     |
| Passievruchten-<br>likeur | 97  |
| Perzikenlikeur            | 99  |
| Perzikencocktail          | 100 |
| Pruimenlikeur             | 103 |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>R</b>                |     |
| Rabarbercello           | 106 |
| Rabarbersiroop          | 107 |
| Reine Claude-<br>likeur | 108 |
| Rodebessen-<br>siroop   | 111 |
| Rozenlikeur             | 112 |
| Rozensiroop             | 115 |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>S</b>               |     |
| Sinaasappel-<br>likeur | 118 |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| <b>T</b>        |     |
| Tijm-muntlikeur | 122 |
| Tijmsiroop      | 123 |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>V</b>                |     |
| Veenbessen-<br>likeur   | 127 |
| Vlierbessen-<br>likeur  | 128 |
| Vlierbloesem-<br>likeur | 130 |
| Vlierbloesem-<br>siroop | 131 |

|                |     |
|----------------|-----|
| <b>W</b>       |     |
| Walnotenlikeur | 134 |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>Z</b>                  |     |
| Zoethoutsiroop            | 139 |
| Zwartebessen-<br>likeur   | 140 |
| Zwartebessen-<br>cocktail | 143 |

|         |     |
|---------|-----|
| Colofon | 144 |
|---------|-----|



**« ONTSTAAN »** In de vroege Middeleeuwen  
gebruikten monniken al geneeskrachtige elixers.  
Hun heilzame planten en kruiden uit de klooster-  
tuin lieten ze trekken op alcohol.

Een van de bekendste drankjes uit de 19e eeuw is absint, een groene sterke drank die vooral populair was onder kunstenaars. Vincent van Gogh, Paul Gauguin en Henri de Toulouse-Lautrec waren beroemde absintdrinkers. Veel kunstwerken hadden er anders uitgezien zonder absint. Kunsthistorici denken dat Van

Gogh tijdens het schilderen van zijn zonnebloemen een glaasje van de 'groene fee' binnen handbereik had. Rond 1915 verboden veel landen het drankje, omdat het een bedreiging zou vormen voor de volksgezondheid. Dat blijkt alleszins mee te vallen en sinds 2004 mag het drankje in Nederland weer verkocht worden.

## ★ WAT IS LIKEUR? ★

Veel sterke kruidendranken zijn nogal bitter. Vandaar dat er sinds de 19<sup>e</sup> eeuw suiker aan toegevoegd wordt. Alcoholische kruidenbrouwsels met suiker noem je likeur. Likeuren zijn er in alle soort en maten, maar de meeste bevatten alcohol, water, suiker of honing, kruiden, fruit, specerijen, noten, chocolade of room.



« ALCOHOL » Zelf alcohol stoken is in ons land verboden. Tenminste, als je geen vergunning hebt. Het is dan ook niet ongevaarlijk. Bij het stoken kan er methanol vrijkomen, een giftige vorm van alcohol. Als je je eigen likeur wilt maken, is het makkelijker en veiliger om gewoon een fles wodka of andere alcohol te kopen en die te gebruiken. Per recept noemen we de drank die goed bij de likeur past.



#### KRUIDEN, FRUIT & SPECERIJEN

In deze recepten gebruiken we alleen zuivere ingrediënten als fruit, kruiden en specerijen. Voeg ze naar eigen smaak aan je likeur toe. Verse kruiden hebben meer aromatische stoffen dan gedroogde. Vers fruit is ook heerlijk om te verwerken. Gebruik je de schil van een citrusvrucht, let er dan op dat je alleen de gekleurde schil eraf snijdt met een dunschiller. De witte schil is heel bitter.

#### ✧ SUIKER OF HONING? ✧

Suiker activeert de aanwezige aroma's in de kruiden en fruitsoorten. Gewone witte kristalsuiker is prima, maar een donkerbruine suiker of honing mag ook. Elke honingsoort geeft een eigen smaak aan de likeur. Een likeur bevat minstens 100 gram suiker per liter, maar meestal zit er **250** tot **350** gram per liter in. Geen slankmakertje dus! Een likeur die minstens **400** gram suiker bevat, heet een crèmelikeur.

likeur  
No 03

# AARD- BEIEN SIROOP

750 GRAM SUIKER  
500 ML ZELF-  
GEMAAKT AARDBEIEN  
SAP

DE SUIKER OPLOSSEN IN  
HET SAP DOOR HET VOOR-  
ZICHTIG TE VERWARMEN  
GOED ROEREN  
NIET LATEN KOKEN, ANDERS  
VERDWIJNEN DE VITAMINES  
EN MOOIE GEUREN.  
ALS DE SUIKER IS OPGELOST,  
DE SIROOP IN GOED SCHOON-  
GEMAAKTE FLESSEN DOEN.



likeur

## No 04 | ABRIKOZENLIKEUR

### NODIG

- 500 g abrikozen
- 400 g witte kandijsuiker
- 1 kaneelstokje
- 1 kruidnagel
- 1 stukje foelie
- oranje schil van 1 biologische sinaasappel
- 1 l vieux (of cognac)

en samen met de kandijsuiker, abrikozen, het kaneelstokje, de kruidnagel, foelie en sinaasappelschil in een ruime glazen pot doen.

De vieux erover schenken en regelmatig schudden totdat de suiker is opgelost.

De likeur na 10 weken afzeven en in goed schoongemaakte flessen gieten.

Nog minstens 1 maand laten liggen om na te rijpen.

### MAKEN

De abrikozen wassen, drogen en schoonmaken. Ongeveer 5 abrikozenpitten kapotslaan

cocktail  
**No. 18**

Frambozen -  
cocktail

NODIG

- 1 bevroren framboos
- 15 ml frambozenlikeur
- 15 ml witte rum
- prosecco
- 1 sliertje oranje sinaasappel-  
schil

MAKEN

De bevroren framboos samen  
met de likeur en rum in een  
champagneglas doen.

Vul aan met prosecco.

Garneer het drankje af met een  
sliertje sinaasappelschil. Dit kun  
je met een zesteur of dunschiller  
eenvoudig van een biologische  
sinaasappel afhalen.

Eventueel kun je de prosecco  
vervangen door spa rood.



# N<sup>o</sup> 41 | Rozensiroop

## — SYRUP —

### NODIG

- 30 g rozenblaadjes (ca. 3 rozen)
- 1/2 biologische citroen
- 500 ml zelfgemaakte suikerstroop (zie pag. 19)

### MAKEN

De rozenblaadjes voorzichtig afspoelen.

De citroen in schijfjes snijden en met de rozenblaadjes in een ruime pot mengen met de suikerstroop.

De pot afsluiten en ruim 24 uur laten staan, zodat de rozengeur lekker in de siroop kan trekken.

De siroop afzeven door een kaaslinnen doek, in een schone fles doen en koel bewaren.

