

## Artisjokkenlikeur



### Benodigdheden:

- 1 artisjok, 3 kruidnagels, 1 kaneelstokje
- 40% v/v ethanol (drinkbare alcohol, wodka, rum)
- 40 g suiker voor koude bereidingen (zeer fijn)
- 1 scheutje limoensap
- flinke scheut diksap boomgaardfruit (Ekoland)

### Bereidingswijze:

- De artisjok in zijn geheel in stukken snijden, en in de propere bokaal doen, evenals de kruidnagel en kaneel. Overgiet met de alcohol totdat het ongeveer onder staat. Goed afsluiten en goed schudden.
- Het geheel 4 weken laten macereren op een kamerwarme plaats, af en toe schudden.
- Voeg de suiker eraan toe en schud totdat alles is opgelost. Laat vervolgens nog eens 2 weken staan.
- Giet de inhoud van de bokaal achtereenvolgens door een zeef, een neteldoek en/of koffiefilter om het residu te verwijderen.
- Tot slot werkt men de ruwe likeur af met de overige ingrediënten:
  - voeg water naar smaak toe om de alcohol te verdunnen
  - diksap voor de zoete smaak en de fruitigheid
  - een aantal druppels limoensap voldoet om het pallet te verheffen en op te frissen