

GENTIAANLIKEUR

Benodigheden :

- **1 liter basisalcohol:** Wodka, jenever of pure alcohol (96%) zijn geschikt. Wodka geeft de schoonste smaak.
- **30-50 gram gedroogde gentiaanwortel:** (Verkrijgbaar bij gespecialiseerde kruidenwinkels).
- **Smaakmakers (optioneel):** Een stukje sinaasappelschil, kamille, of een klein kaneelstokje om de bitterheid te balanceren.
- **400-500 gram suiker.**
- **250-500 ml water** (afhankelijk van gewenste sterkte/stroperigheid).
- **Glazen weckpot** (inhoud minstens 1,5 liter).
- **Fijn filter/koffiefilter.**

Bereidingswijze

Maceratie (Weken): Doe de gedroogde gentiaanwortel (en eventueel extra kruiden) in een schone, glazen weckpot. Giet de alcohol eroverheen.

Trekken: Sluit de pot af en zet deze op een koele, donkere plek. Laat het mengsel **minimaal 2 tot 4 weken** trekken. Schud de pot regelmatig om. Hoe langer het trekt, hoe bitterder en intenser de smaak.

Filteren: Zeef de vloeistof door een fijne doek of koffiefilter om alle plantenresten te verwijderen.

Suikersiroop maken: Kook het water met de suiker totdat de suiker volledig is opgelost. Laat de siroop **volledig afkoelen**.

Mengen: Voeg de afgekoelde suikersiroop toe aan de gefilterde alcoholextractie.

Rijpen: Giet de likeur in een schone fles. Laat de likeur bij voorkeur nog een paar weken rijpen voor een zachtere smaak.

Tips

Smaakprofiel: Gentiaan is zeer bitter. Begin met een kleinere hoeveelheid wortel als u niet zeker bent van de sterkte.

Suikergehalte: Voor een stroperige likeur, kunt u de hoeveelheid suiker verhogen tot 500 gram en de hoeveelheid water beperken.

Variatie: U kunt andere bittere kruiden toevoegen, zoals engelwortel, om een complexere "amaro" te creëren

