

Limoncello, italiensk citronlikør



10 personer

1 flaske vodka

10 øko citroner, skallen

340 g sukker eller rørsukker

5 dl citronsaft *)

Lad vodka og revet citronskal trække mørkt 10 dage eller mere i et hermetisk lukket glas eller flaske. Der kan også bruges en tyndskræller. Kog vand, sukker og citronsaft 1-2 minutter, til sukkeret er opløst, afkøl siruppen. Skal også trække i et lukket glas eller flaske i 10 dage.

Hæld vodkaen gennem en fintmasket sigte over i siruppen, rør rundt og fyld på flaske. Servér limoncello afkølet af små glas.

Et par ord om opskrift

Limoncello er en syditaliensk citronlikør, som smager aldeles vidunderligt. Her kan både overforkælede teenagere, værkbrudne bedsteforældre og alle os andre ind imellem være med.

Limoncello er Italiens næstmest populære likør, efter Campari, og mange husstande fremstiller den selv, hver med sin egen familieopskrift på den herlige søde, friske drik.

Det er ufatteligt let selv at lave et par flasker limoncello. Faktisk kræver det kun 4 ingredienser: Alkohol, citroner, sukker og vand. Den 5. ingrediens er tid: Limoncello skal trække 10 dage, eller mere, før den er klar.

I Italien bruger man ofte ren alkohol, 95%, til at lave likøren af, men hvem har lige sådan noget på lager? Heldigvis er en flaske ganske almindelig vodka, 40%, fuldkommen lige så godt. Tricket her er naturligvis at blande mindre vandholdig sirup i efterfølgende, så limoncelloen får den rette styrke på omkring 20%.

Til 1 flaske vodka skal du bruge skallen af 10 økologiske citroner og kun yderste gule del af skallen, endelig ikke den bitre hvide hinde indenunder. Brug et rivejern, så skallen blev så findelt som muligt, men en italiensk bonde vil typisk bare snitte store stykker skal af citronerne med en skarp kniv og lade skallen trække lidt længere i alkohol.

Som sagt skal vodka og citronskal trække 10 dage. Herefter sies citronskallen fra, og den nu smukt lysegule vodka blandes med en simpel sirup kogt af vand og sukker. Sværere er det ikke.

*) Hvis du foretrækker din likør MEGET sød, dropper du citronsaft og koger siruppen af lige dele vand og sukker. Det er den mest almindelige fremgangsmåde.

Andre versioner af limoncello

Frugtlikør kan naturligvis fremstilles af alle slags citrusfrugter. Bruger du for eksempel appelsiner, hedder likøren arancello.

Mest brugt er almindelige appelsiner, blodappelsiner og rød grapefrugt. Laver du en blanding af flere slags citrus, kaldes det agrumello. Et tredje greb er at erstatte siruppen med mælk. Så er vi ude i en såkaldt crema di limoncello.

Forslag til servering af Limoncello

I Italien nydes limoncello mestendels som en digestif efter maden. Citronlikøren serveres afkølet, ofte i små, afkølede keramikkrus. Limoncello egner sig også fremragende som drinkmixer. Prøv eksempelvis:

Limoncello Gin Fizz - 1 person

4 cl gin
2 cl limoncello
1 dl tonic
Is
Citronskive

Limoncello Spritz - 1 person

1½ dl mousserende vin prosecco
½ dl limoncello
½ dl tonic
Is
Citronskive

Kilde: Inspireret af spicyrwist.dk
04.07.2023