



Liqueurmeisjes

1. Wanneer je een paar pitten van een citroen overhoudt, kan je die in een pot met aarde zetten en er een nieuwe plant van kweken.

Dit is ongelooflijk leuk om te doen. Al binnen een paar weken komen er steeltjes uit de aarde en vindt er bladvorming plaats. Deze bladeren zijn heel plakkerig, want ze zitten vol met olie.

Wanneer je de plant op in de zon zet achter het raam dan zal de olie uit de bladeren langzaam uit het blad sijpelen.

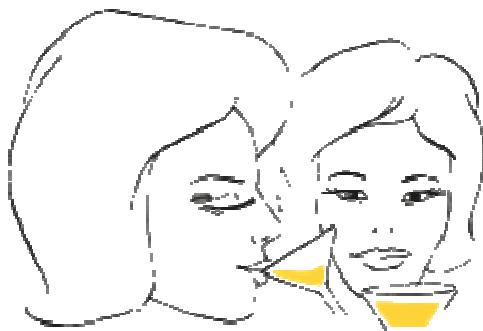
Een waar spektakel om een citroenplant "from scratch" te zien groeien. Of ie daadwerkelijk vruchten geeft, is nog maar te bezien, maar een poging wagen kan altijd!

2. Wanneer je citroenen over hebt van het Limoncello maken en je hebt al limonadesiroop (zie tip 5 hieronder) gemaakt, maar je hebt nog steeds citroenen over?

Je kan ze in partjes snijden en ze als luchtverfrisser in de koelkast leggen. Ze absorberen alle nare geurtjes!

3. Mocht je eens een hele citroen over hebben en je weet niet wat je er mee moet doen? Ben je een fan van kruidenboter?

Rasp dan de schil van de citroen en voeg dat aan 125 gram echte boter toe. Knijp een teen knoflook fijn en voeg wat fijn zeezout alsmede een beetje pikante paprikapoeder toe. Nog een beetje verse peterselie of oregano en je hebt een fantastische kruidenboter gemaakt!



Likeurmeisjes

4. Wist je dat je een Lemon Tour kan doen langs de Amalfitaanse kust? Daar waar mede de oorsprong van de Limoncello's citroenen ligt?

Je krijgt veel te horen en te zien over deze citrusvrucht met heilzame werking.

Klik hier voor meer informatie:

<https://amalfilemonexperience.it/lemon-tour-2/>

5. Van de citroenen die overblijven van het Limoncello maken, kan je een heerlijke limonade siroop maken.

Benodigdheden:

- 600 ml citroensap;
- 500 ml water;
- 1500 gram kristalsuiker.

Pers de citroenen die je over hebt, uit tot je bovengenoemde hoeveelheid sap hebt. Voeg het water toe en breng het sap en het water aan de kook. Zodra het vocht kookt, voeg je de suiker toe en laat je het geheel een paar minuten koken.

Laat het geheel afkoelen. Filter het door een zeef en bottel het in grote flessen.

Je hebt een heerlijke limonadesiroop van verse citroen gemaakt die je naar smaak kunt aanlengen met water.

Geniet ervan!

6. Wanneer je een theelepel citroensap toevoegt aan het laatste spoelwater bij een haarwasbeurt, zorg je voor mooi glanzend haar. In de zomer komen blonde tinten beter uit.

Iban: NL33ABNA0523994451
Bic: ABNANL2A
KvKnummer: 67394035
BTW-ID: NL001392592B18

Follow us on:
Instagram - hetdrankenmeisje
Facebook- Hetdrankenmeisje
www.likeurmeisjes.nl