



## EEN ZELFGEMAAKT KURKUMA LIKEURTJE.

Hier heb ik een zeer bijzonder en apart recept voor u. Een zelf gemaakt likeurtje van kurkuma en gember . De curcumine ( in de kurkuma ) lost op in vet en in alcohol. Dus deze curcumine-stof blijft behouden in dit likeurtje.

Ja, hiermee kunt u iets bijzonders serveren. Het ziet er spectaculair mooi uit. Een donker geel likeurtje, ook goed voor de fun om het zelf te maken.

Recept voor 1 fles "KURKUMA LIKEUR" .

U hebt nodig :

- \* 1 stuk verse gember ( 5 cm lang en 2 cm dik ) .
- \* 1 stukje verse kurkuma wortel (4 cm lang en 1 cm dik). ( Appie Heijn heeft soms verse biologische kurkuma wortel te koop).
- \* 1/2 kaneelstokje.
- \* 1 theelepel kardamom zaden( dus met die groene schil ).
- \* 1/2 vanille stokje.
- \* 1 tak rozemarijn.
- \* klein beetje grove zoutkorrels . ( ca 20 stks ).
- \* 2 a 3 stukjes kandijnsuiker.
- \* 70 ml water.
- \* 700 ml 40% alcohol ( gin, jenever o.i.d.).

Recept :

1. De gember schillen en in "dikke lucifer houtjes" snijden.
2. De kurkuma schillen en in dunne schijfjes snijden.
3. Het kaneelstokje en de kardamom plat drukken met een breed mes.
4. Het vanille stokje opensnijden en leeg maken
5. en het zout toevoegen
6. Doe het water ( 70 ml ) in een klein pannetje, voeg alle bovenstaande ingrediënten toe. ( behalve de alcohol en de rozemarijn tak).
7. Kook het geheel en als het kookt, draait U het de hittebron uit.
8. En laat alles volledig afkoelen.

9. Als het koud is, pakt u een brandschone doek.
10. En giet dit aftreksel erdoor en vangt dit op in een glas.
11. Deze 'bouillon' is het werkzame "kruiden aftreksel".
12. U neemt een mooie, zeer schone karaf, die goed afsluitbaar is.
13. Daar doet u een paar van de gekookte kurkuma schijfjes in .(ca 5 stuks)
14. En een paar van de reepjes gekookte gember....
15. En de tak rozemarijn in .
- 16 En, natuurlijk, de "bouillon" van het kruiden aftreksel.
16. Vul het geheel daarna af met de 40% alcohol.
17. Goed afsluiten en in een donkere kast zetten.
18. Af en toe even goed schudden.
19. Na een week is uw "Kurkuma Likeurtje" klaar.

De kleur is prachtig geel. Het smaakt kruidig en bijzonder. Het kan ook prima als "mixdrankje", vooral de kleur is erg mooi.

\*\* Drinkt U geen alcohol ? Dan kunt U met deze combinatie ook een "kruiden aftreksel" maken. Alles hetzelfde, alleen alcohol vervangt U door mineraal water met bubbels. En dit hoeft natuurlijk niet 4 weken te trekken, maar is direct te drinken.

Heerlijk als bijzondere frisdrank.

Veel genoeg van uw zelfgemaakte Kurkuma Likeurtje .

Met een smakelijke groet van Tienieke.