

Hazelnootlikeur voor koude dagen

De winter van het jaar 2017-2018 was af en toe gurig koud. Met temperaturen onder de 0 graden Celsius.

Dieren gaan met winterslaap en de mensen doen de verwarming hoger of gaan lekker onder een dekentje bij elkaar liggen. Allemaal fijn en aardig maar er moet ook gegeten of gedronken worden.

Tijdens koude wintermaanden eten mensen het liefst speciale maaltijden die echt bij de winter horen. Denk hierbij aan boerenkool met rookworst, stampot, zuurkool of erwtensoep. Het liefst zo warm mogelijk met als het kan warme chocomelk als toetje.

Ik ben zelf zo slim geweest om hazelnoten te rapen in de herfst en deze te kraken. Deze hazelnoten kan je vervolgens verwerken in chocolade of in likeur. Laat ik nou net voor likeur gekozen hebben. Deze hazelnootlikeur heb ik allang willen maken en dat was een hele klus.



Hier is het recept:

Wat heb je nodig:

- 1 fles wodka of jonge jenever 0,7 liter
- 250 gram hazelnoten
- 200 gram biologische rietsuiker
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 250 ml water
- schone glazen potten met deksels of glazen fles
- 1 of meerdere schone flessen

Aan de slag:

1. Kraak alle hazelnoten met een hamer en een steen. Kijk uit voor je ogen.
2. Rooster de hazelnoten in een bakpan zonder olie. Halverwege de noten schudden zodat ze keren. Ze mogen niet zwart worden.
3. Hak de hazelnoten grof in een blender.
4. Kook het water met het kaneelstokje en de kruidnagels.
5. Haal het pannetje van het vuur als het kookt.
6. Voeg de suiker toe en roer totdat het opgelost is en giet het warm over de hazelnoten heen.
7. Giet het geheel vervolgens in een glazen fles of verdeel het in meerdere potten. Let op de wodka moet er ook nog bij kunnen.
8. Vul de glazen fles of pot aan met de wodka/jenever.
9. Zet het op een warme lichte plek en schud de pot af en toe.
10. Na 3 maanden is de likeur klaar en giet je het door een vergiet met daarin een schone doek, zodat alleen de vloeibare likeur overblijft.
11. Giet de hazelnootlikeur in een schone fles of meerdere schone flesjes.

Als je alles goed hebt gedaan heb je in de winter echt een heerlijke hazelnootlikeur! Geniet ervan!

Jochem Hagoort
Wildplukgids Project 7-blad

