



Het virtuele Restaurant

Anisette

geen foto beschikbaar

Anijslikeur	<u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
20 gr anijs 1 stokjes kaneel 1 gr foelie 10 gr gemalen koriander 1 kruidnagel 1 sinasappelsap 0,4 ltr alcohol (96%) 0.4 ltr plat bronwater 300 gr suiker.	Voeg de kruiden en het sap van 1 sinaasappel samen met de alcohol in een pot en sluit deze af. Laat macereren gedurende 1 maand. Kook de suiker in het water zachtjes gedurende een tiental minuten (onder omroering). Dit noemt men “inverteren” van suikers. Laat afkoelen. Filtreer na de wachttijd de alcohol tot deze zuiver is. 3 theelepels glycerine toevoegen. Voeg de suikersiroop erbij en bewaar deze nog minstens 1 maand in een mooie afgesloten fles.



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)

- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)