



Halloweenwandeling

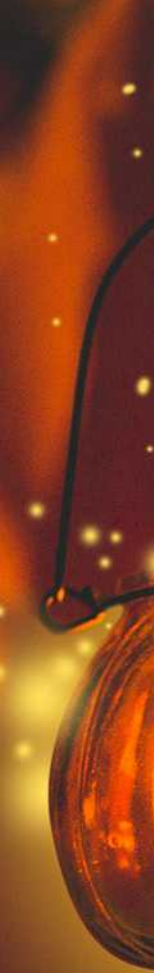
27 oktober 2023

























Sloe gin

Sloe gin is een vruchtenlikeur die is verkregen door sleedoornbessen (ook sleepruimen genoemd) te macereren in gin en eventueel sleepruimensap toe te voegen.

"Sloe" is een Engelse naam voor de sleedoorn (*Prunus spinosa*). Aan de likeur mogen natuurlijke aromastoffen toegevoegd worden.

Het alcoholgehalte van sloe gin bedraagt ten minste 25 vol %



Sloe gin



Bereiding

Hiervoor zijn nodig rijpe sleedoornbessen waar even de vorst overheen is geweest . Door vorst gaan celwanden stuk waardoor smaak beter vrijkomt . Als de bessen wel rijp zijn maar geen vorst is geweest kun je ze het best even een paar dagen in de vriezer leggen .
(Dit is aan te raden want zonder vorst erover krijg je een zure ,smaak arme drank)

Om goede Smaak te krijgen kun je het beste de bessen even insnijden of door **prikken met een dikke naald** . Persen lijkt makkelijker maar geeft gauw een te zure smaak .

Vervolgens zet je de bessen in een ton tot halverwege met de bessen en vul je deze aan met een uit graan gestookte alcohol van 40 - 44 % of jenever

Kneus enkele amandelen (2a 3) per liter en voeg deze toe .
Voor een klein contrast wat de smaak iets omhoog haalt voeg ook 1 a 2 kruidnagel toe per liter .

Ook voeg je per liter $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$ kaneelstok toe.
Voeg nu 200 tot 250 gr suiker per liter toe .



tot volgend jaar