

# LIEFMANS-GELEI

## *Ingrediënten*

- LIEFMANS ON THE ROCKS 1 FLESJE
- CITROENSAP VAN 1/2 CITROEN
- CONFITUURSUIKER (VERSIE 1 KG SUIKER VOOR 2 KG FRUIT) 180 G



## RECEPT

1. Giet de Liefmans On The Rocks in een ruime kookpot. TIP: het schuimt komt omhoog dus kies een echt grote, ruime pot.
2. Voeg het citroensap toe en warm geleidelijk op op een zacht vuur. Voeg de suiker toe en roer los.
3. Breng 3 min. aan de kook en schuim de gelei af met een schuimspaan.
4. Giet de hete gelei in een gesteriliseerde bokaal. Sluit af met een deksel en laat omgekeerd afkoelen.
5. TIP: deze gelei is heerlijk bij kaas maar ook lekker bij vleesgerechten.
6. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans

**Liefmans**  
ON THE ROCKS