

## Drentse Steerntjes

### Steranijs & saffraan likeur.

#### Het verhaal

Likeuren was vroeger een geneeskrachtige drankje op basis van alcohol en niet zoet, in de Oudheid wist men al dat anijs goed was voor maag, darmen en spijsvertering. Anijslikeuren werden al in verschillende oude beschavingen gedronken, veel bekende anijsdranken komen uit landen rond het Middellandse Zeegebied.

Steranijs is een gedroogde bloem in de vorm van een ster met acht punten, het is een kruid waarmee je gerechten kan voorzien van een heerlijk aroma (deze kan je niet eten). Het aroma van steranijs is echter directer, scherper dan dat van gewone anijs. Vroeger kauwde men na de maaltijd op een anijssterretje om de adem te zuiveren.

Andere bekende Drentse likeuren: Hunnebed, Kruidkroamer, Sneiballegie en Turfstekers bitter.

#### Ingrediënten

- 700 á 800 ml. brandewijn
- 10 gram steranijs
- 6 draadjes saffraan
- 400 gram witte kandij

#### Bereidingswijze

- Witte kandij, steranijs en saffraan in een goed schoongemaakte 1 liter weckfles (inmaakpot) leggen;
- Brandewijn erop schenken;
- Regelmatig schudden zodat de kandij oplost;
- Laat het mengsel enkele weken staan, regelmatig schudden;
- Is de kandij opgelost, dan voor het serveren de inhoud van de weckfles zeven.