

Gløgg

Ingrédients

- 75cl rødvin
- 130g sukker
- 2 spiseskefulde kanelpulver
- 1 kanelstang
- 2 stjerneanis
- 1 teskefuld stødt nellike
- 15g frisk ingefær hakket
- 1 teskefuld muskatnødspulver

Préparation

1. Hvem siger jul (og julemarkeder) siger ofte gløgg!
2. Så her er min opskrift, meget klassisk med masser af krydderier og citrusfrugter, til at forkæle dig derhjemme
Forberedelsestid: 10 minutter + 30 til 60 minutters kogetid
Til gløgg: Ingredienser: rødvin sukker Skallen fra en citron og en appelsin 2 spiseskefulde kanelpulver 1 kanelstang 2 stjerneanis 1 teskefuld stødt nellike frisk ingefær hakket 1 teskefuld muskatnødspulver
Opskrift: Put alle ingredienserne i en stor gryde / lille kasserolle (skallerne fra citroner og appelsiner kan skæres groft som på billedet, blandingen vil blive filtreret alligevel) og bring det hele i kog.
3. Derefter, skru ned for varmen og lad det trække i 30 minutter til 1 time.
4. Si gløggen, server med en skive appelsin og nyd det!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com