

Glögg

Ingrédients

- 75 cl rödvin
- 130 g strösocker
- 2 matskedar kanelpulver
- 1 kanelstång
- 2 stjärnanis
- 1 tesked malen nejlika
- 15 g färsk ingefära, hackad
- 1 tesked malen muskotnöt

Préparation

1. Vad säger jul (och julmarknader) oftast?
2. Glögg!
3. Lägg alla ingredienser i en stor kastrull / liten gryta (zesten från citroner och apelsiner kan skäras grovt som på bilden, blandningen kommer att filtreras ändå) och koka upp allt.
4. Sedan, sänk värmen till minimum och låt dra i 30 minuter till 1 timme.
5. Filtrera glöggen, servera med en skiva apelsin och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com