

Hvid glögg!

glögg essens:

18 sorte peberkorn
4 hele allehånde
½ muskatnød
4 stjerneanis
4 kanelstænger
3 cm frisk ingefær i skiver
5 hele nelliker
4 grønne kardemommer
1 tsk. hele korianderfrø
1 laurbærblad
skal af 1 økologisk citron
½ liter vand



Krydderierne blandes i en gryde med vand.
Bringes til kogepunktet og lad det snurre ½ time.
Lad derefter trække i 8 timer og si blandingen.

Blandingsforhold:

1 fl hvidvin
1 dl hyldeblomst
1 dl glögg-essens
rørsukker efter behag

Bland alle delene og varm det op.
Smag til med rørsukker.
Må ikke koge!
Kan evt. tilsættes 1 dl rom

god fornøjelse og god jul

LoPe