

Julegløgg

2-3 porsjoner

Ingredienser

- 3 dl druejuice
- 1.5 dl blåbær
- 2 klementiner
- 1 hel kanelstang
- 5 nellikspiker

Honning, mandler og rosiner til servering

Ulike smakstilsetninger

Stjerneanis, kardemommebelger, vaniljestang, fersk ingefær, nellik, kanel. Du kan også bruke en annen type rød juice, f.eks bringebær- eller røtbetejuice.

Utsyr:

Kjele, røreskje, blender og dørslag.

Fremgangsmåte:

1. Kok opp juice og blåbær i en kjele. Bruk gjerne frosne bær.
2. Hell i en blender og kjør til bærene er most. Hell tilbake i kjelen.
3. Skjær appelsin og klementiner i skiver og tilsett sammen med kanel og nellik. Du kan også bruke andre krydder, prøv deg gjerne frem.
4. Kok opp blandingen på nytt og la trekke i ca 15 minutter.
5. Smak til med honning, mer krydder eller sitrønsaft.
6. Sil gløggen til slutt, og server med rosiner og hakkede mandler.

