

ALKOHOLFRI GLØGG MED ÆBLEMOST – ØKOLOGISK

INGREDIENSER

- 1 liter økologisk æblemost (ufiltreret)
- 2 økologiske appelsiner (presset til saft)
- 1 økologisk appelsin i skiver
- ½ økologisk citron i skiver
- 3-4 cm. økologisk ingefær (afhængig af tykkelse)
- 1-2 kanelstænger (afhængig af tykkelse)
- 6 stjerneanis (f.eks. Mill & Mortar)
- 6 kardemommekapsler (f.eks. Mill & Mortar)
- 1 hel Bourbon vaniljestang

FREMGANGSMÅDE

Pres to af appelsinerne til saft

Skær én appelsin og en halv citron i skiver og fyld i et rengjort patentglas

Skræl ingefæren, og skær den i skiver (max 0,5 cm.)

Skrab vaniljekorn ud

Giv æblemost, appelsinsaft, ingefærskiver og krydderier (kanelstang, stjerneanis, kardemommekapsler og Bourbon vaniljekorn og selve stænglen) et hurtigt opkog.

Hæld herefter gløggen på et rengjort patentglas eller lignende med låg, og lad den trække med krydderierne og appelsin/citron over natten og gerne længere.

Sigt væden fra, og varm umiddelbart før servering. Undgår at koge gløggen, for at bevare aromaerne. Skal gløggen bruges til de mindre, kan den sødes med lidt honning

God fornøjelse - Malene Smidt Hertz

Malenes
Gløgg

Tilberedningstid: 30 minutter

Samlet tid: 1 døgn

