



Warme glühwein

Kruidige warme wijn met kaneel, kruidnagel en sinaasappel. Onmisbaar op de kerstmarkt en bij de open haard.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Drank

Ingrediënten

- 750 ml stevige rode wijn
- 1 sinaasappel
- 2 kaneelstokjes
- 4 kruidnagels
- 2 steranijs
- 80 gr suiker
- 2 el bruine rum (optioneel)

Bereidingswijze

1. Snijd de sinaasappel in schijven en prik de kruidnagels in enkele schijven.
2. Doe de wijn met de sinaasappelschijven, kaneel, steranijs en suiker in een pan.
3. Verwarm alles heel zachtjes op een laag vuur, maar laat de wijn nooit koken want dan verdampt de alcohol.
4. Laat minstens 20 minuten trekken zodat de kruiden hun aroma vrijgeven.
5. Voeg op het einde eventueel een scheutje rum toe en schenk warm uit door een zeef.

Tip

Kies een volle, niet te dure rode wijn: de kruiden overheersen toch de fijne nuances.

Lekker met

Speculaas of warme wafels

Ontdek meer recepten op kookpot.be