



Warme appelsap met kaneel

Geurige warme appelsap met kaneel en kruidnagel. Een alcoholvrij alternatief voor glühwein, ideaal voor kinderen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Drank

Ingrediënten

- 1 l troebele appelsap
- 2 kaneelstokjes
- 4 kruidnagels
- 2 schijfjes sinaasappel
- 1 steranijs
- 1 el honing (optioneel)

Bereidingswijze

1. Doe de appelsap in een pan met de kaneelstokjes, kruidnagels en steranijs.
2. Voeg de schijfjes sinaasappel toe.
3. Verwarm alles heel zachtjes gedurende 15 minuten, maar laat het niet koken.
4. Roer eventueel wat honing erdoor voor extra zoetheid.
5. Zeef de warme sap in tassen en werk af met een kaneelstokje.

Tip

Gebruik troebele appelsap voor de volste smaak.

Lekker met

Kerstkoekjes of speculaas

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)