



Warme appelsap met kaneel

Geurige warme appelsap met kaneel, kruidnagel en steranijs. Een alcoholvrij alternatief voor glühwein, ideaal voor kinderen en volwassenen die het rustiger aan willen doen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Drank

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Giet de appelsap in een steelpan en voeg de kaneelstokjes, kruidnagels en steranijs toe.
2. Voeg de schijfjes sinaasappel toe.
3. Verwarm het geheel op een zacht vuur gedurende 15 minuten. Laat de sap zeker niet koken, want dat tast het aroma aan.
4. Proef en roer er eventueel een eetlepel honing door voor extra zoetheid.
5. Zeef de warme drank door een fijne zeef en schenk in voorverwarmde bekertjes of glazen.
6. Werk eventueel af met een vers kaneelstokje als garnering.

Tip

Gebruik troebele appelsap voor de volste en meest fruitige smaak. Heldere appelsap geeft een minder rijke drank.

Lekker met

Kerstkoekjes of speculaas