



Kookweb.be

gluhwein.

Benodigdheden:

- 1 liter rode wijn
- 5cl cognac of bruine rum
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 2 eetlepels honing
- 100 gram rietsuiker
- 2 kruidnagels
- een stokje kaneel
- een mespunt nootmuskaat

Bereiding:

Giet de wijn in een kookpot. Voeg daarbij de citroen en de sinaasappel, die met schil en al in stukjes is gesneden. Roer ook de suiker en de honing er onder. Breng op smaak met de nodige kruiden. Verwarm het mengsel tot het net niet kookt maar wel veel damp te zien is. Hoe langer de drank kookt, des te meer verdampt de alcohol en gaat de smaak verloren. Zet de kookplaat af en laat de vloeistof nog een 30 minuten trekken. Giet daarna door een zeef en voeg er op het laatste nog 2 glaasjes rum of de cognac toe. Laat nog even opwarmen. Serveer voorzichtig in de glazen. Om de glazen te beschermen tegen barsten, zet je in het glas eerst een koffielepeltje.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Dranken