

Bistro Royal's hjemmelavede gløgg

Gløgg er noget af det bedste ved julen. Og hvis du laver den selv, kan du nyde den ekstra meget. Den smager nemlig helt fantastisk, og så er det ovenikøbet nemt og hurtigt, hvis du følger vores opskrift. Opskriften indeholder lækre og varme juleingredienser, der sikrer din gløgg en dejlig og afbalanceret smag med masser af juleduft.

Velbekomme!

Ingredienser

10-13 personer

1,5 time (fyldet skal trække en dag)

Gløgg

3 dl portvin

3 flasker vin

0,65 kg brun farin

10 g sort peber

15 g nelliker

10 g kardemommekapsler

17,5 g kanelstænger

10 g korianderfrø

10 g stjerneanis

5 g enebær

Skal af 1 økologisk appelsin

Skal af 1 økologisk citron

Fyld

200 g tranebær

200 g korender (små rosiner)

200 g hasselnødder

200 g mærk rom

200 g portvin



Sådan gør du

Forberedelse

Step 1:

Tilbered fyldet til din gløgg som det første, så det kan trække en hel dag. Det giver ekstra smag til din gløgg. Saml tranebær, korender (små rosiner) og hasselnødder i en skål. Hæld mørk rom og portvin over, så det dækker og lad det trække en dag i stuetemperatur.



Tilberedning

Step 2:

Riv skallen af din appelsin og citron og tilføj det i gryden.

Tip: Klem saften fra dine appelsiner og gem det, så du kan røre det i gløggen lige inden servering



Step 3:

Hæld rødvin og portvin i gryden

Step 4:

Tilsæt alle ingredienserne lidt efter lidt. Start med nelliker, kardemommekapsler, kanelstænger, koriandfrø, stjerneanis, enebær og hæld derefter brun farin i.

Step 5:

Lad gløggen simre i en times tid på lav varme.

Servering

Step 6:

Du er nu klar til at servere. Skær en halv skive appelsin til hvert glas og læg det i bunden af glasset. Sigt derefter gløggen forsigtigt i glasset og tilsæt to skefulde med fyld.

