

Gluhwein

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 0,5 dl Cognac
- 2 kaneelstokjes
- 1 l rode wijn
- 200 gr bruine suiker
- 0,5 citroen (sap + de schil in dunne reepjes)
- 2 kruidnagels
- 1 laurierblad
- 1 sinaasappel (sap + de helft van de schil in dunne reepjes)
- 2,5 dl water

Bereidingswijze

Snij van de citroen en de sinaasappel de schil (zeste) eraf en snij deze in dunne reepjes.

Schenk de wijn in een pan en zet deze zachtjes op op een laag vuur.

Doe er vervolgens de schilreepjes (zeste), cognac, kaneelstokjes, bruine suiker, kruidnagels, laurierblad, het water en het sap van de citroen en de sinaasappel bij.

Kook alle ingrediënten samen op en laat ze een 15 tal minuten trekken (de wijn niet laten koken !).

Schenk de gluhwein in een hittebestendig glas.

Proost !

Recept van: Jeroen Meus

