

AFAS software WARMTE WINTERWENS

Glühwein

Bij een winterse valavond hoort een vuurkorf en natuurlijk glühwein.
En kunnen we dan ook meteen sneeuw bestellen?

De ingrediënten zijn gebaseerd op een aantal van 8 personen.
Geniet ervan!

Wat heb je nodig?

- 1 sinaasappel onbehandeld
- 2 el rietsuiker
- 1.5 l rode wijn (liefst Bordeaux)
- 3 stukjes steranijs
- 3 kaneelstokjes of 1 tl kaneelpoeder
- 3 el vloeibare honing
- 4 kruidnagels
- 1 snuifjes nootmuskaat

Bereidingstijd:

15 minuten

Moeilijkheidsgraad:

Heel gemakkelijk en gemakkelijk op te warmen voor de dag erna

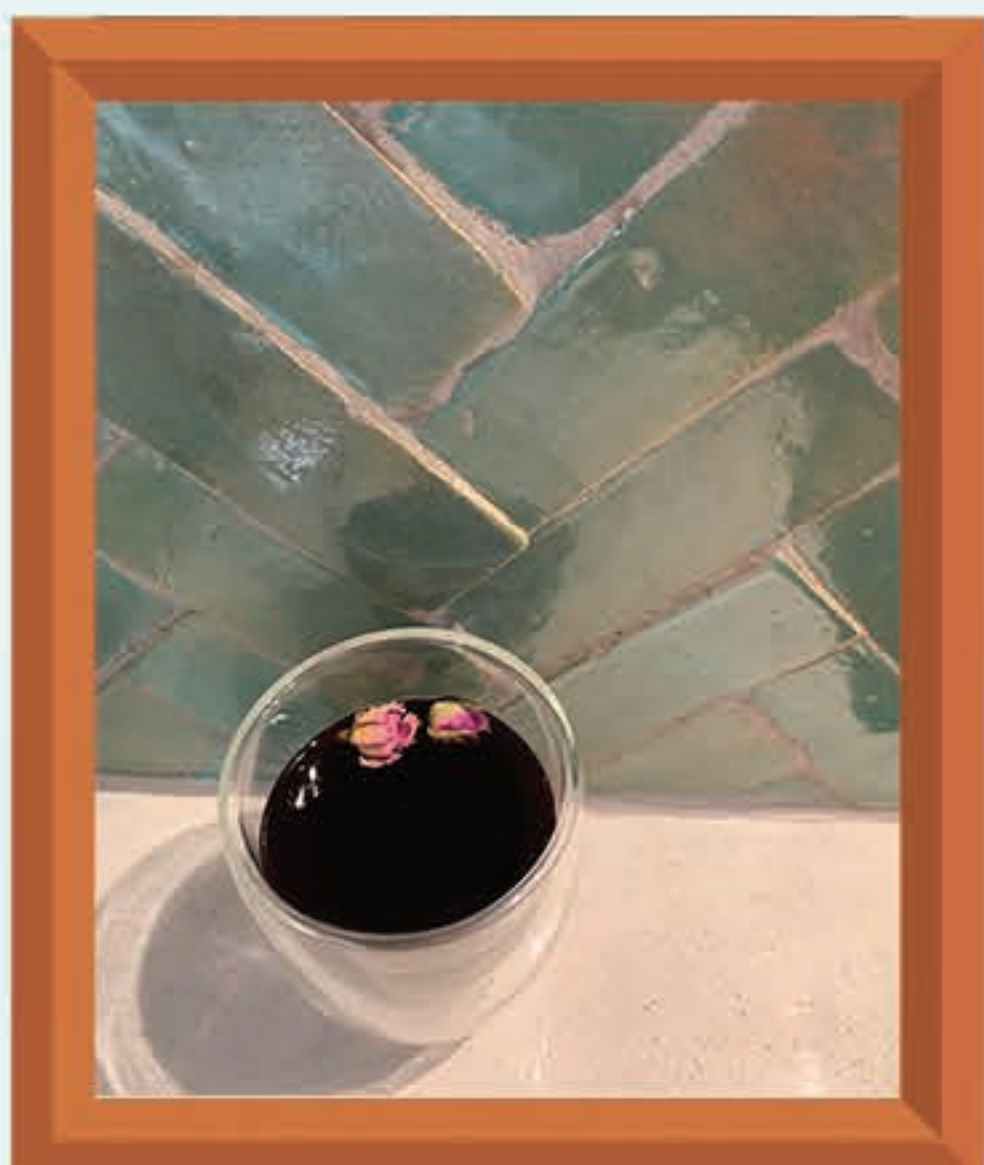
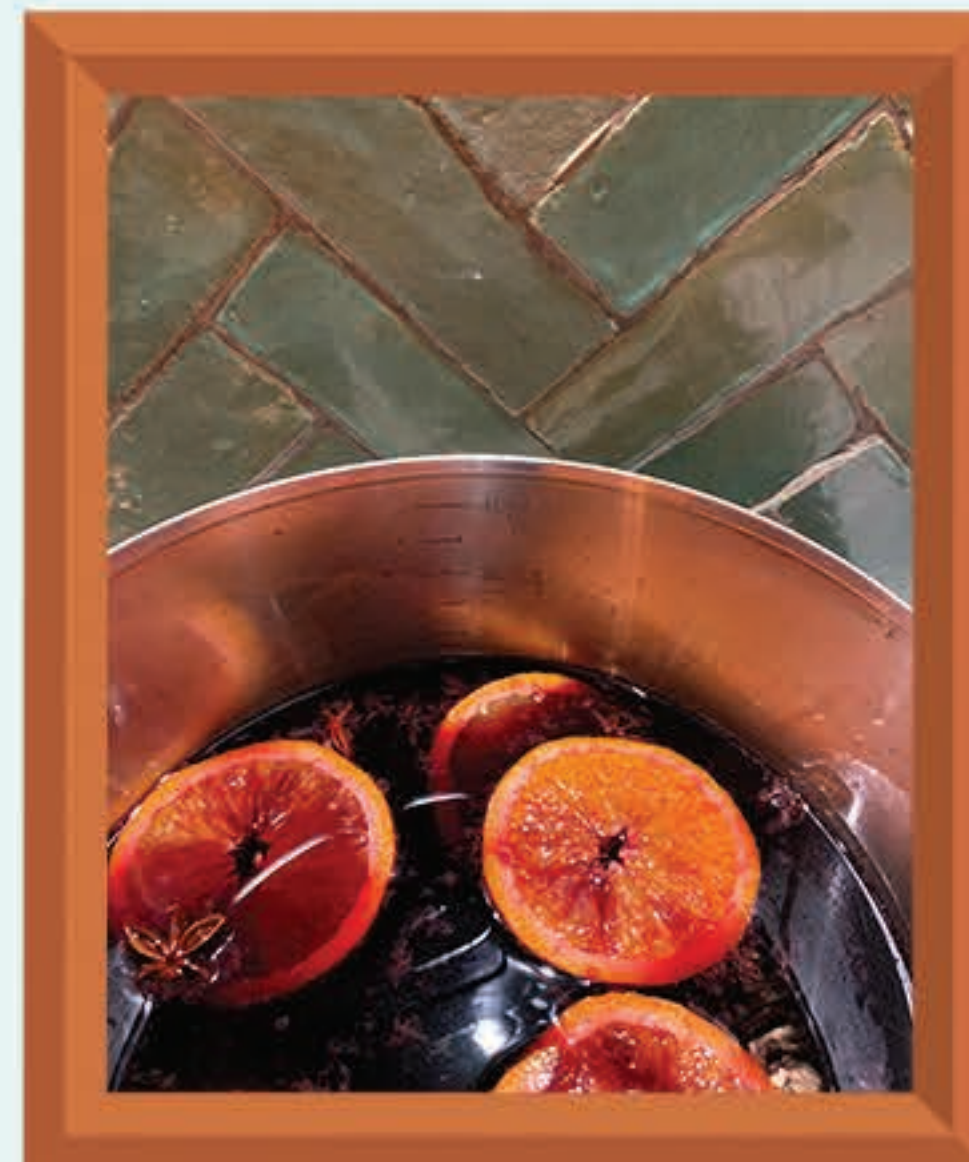


Stap 1:

Spoel je sinaasappel en snij ze in dunne schijven (ongeveer 1cm).
Doe de wijn in een soeppot, Duw de kruidnagels in de sinaasappelschijven,
leg ze in de pot samen met de wijn, de suiker, de honing en de resterende specerijen.

Stap 2:

Verwarm het geheel op een zachte vuur, maar laat het niet koken.
Want dan vervliegt alle alcohol. Laat alles een half uurtje zachtjes trekken.



Stap 3:

Verdeel de glühwein over theeglazen (zo zie je de mooie kleur en de sinaasappelschijven).
Werk af met een kaneelstokje

Tip: Glühwein is ook geschikt om stoofpeertjes mee te maken.
Of kook een restant glühwein met wat extra suiker in tot een siroop.
lekker over roomijs, met partjes peer.

Lena Grazia

Als Event Manager ben ik verantwoordelijk voor alle interne en externe evenementen. Mocht je graag iets samen willen organiseren aarzel niet om mij te contacteren: lgr@afas.be

