



Glögg med smak av granatäpple och vanilj

Antal: julkalender_lucka01

När första advent börjar närma sig är det dags att plocka fram glöggmuggarna! Denna värmande glögg är utöver de traditionella glöggkryddorna smaksatt med granatäpple och vanilj, och passar perfekt om du vill imponera med hemmagjord glögg på årets glöggpartyn.

Pris: 1 kr

5 dl granatäppeljuice
1 påse (25 g) glöggkryddor (ingefära, pomeransskal, kanelstänger, kryddnejlika, kardemummakärnor)
4 st stjärnanis
En halv vaniljstång
0.5 dl socker
5 dl rödvin

Lägg kryddorna, utom vaniljen, i en gryta och stek dem på spisen tills dess att de börjar dofta gott. Häll över granatäppeljuicen och låt koka upp.

Sänk sedan värmen till låg och tillsätt sockret. Rör om så att sockret löses upp. Snitta upp vaniljstången och lägg ner den i grytan.

Täck grytan med ett lock och låt glöggen puttra på låg värme i minst 30 minuter. Låt locket vara på under hela koktiden.

När glöggen kokat minst 30 minuter, rör i vinet och låt koka upp. Servera sedan direkt, gärna tillsammans med skollade mandlar och pepparkakor.