



Kære medlem!

**Nu nærmer vi os den dejlige juletid, så derfor er her en god opskrift på lidt varm julegløgg af høj kvalitet.**

Skallen af 3 appelsiner (revet)

Skallen af 2 citroner (revet)

½ brev hel kanel

½ brev hel ingefær (3 stk)

½ brev nelliker

3 tsk kardemomme

500-600 g melis

¾ liter vand

Det hele koges i 10 minutter og sies. Kan evt. stå længere for at trække. Denne ekstrakt blandes med 5 fl. Krydret rødvin (3,5 liter) opvarmes før servering.

Fyld mandler (hakkede) og rosiner.