



Vitvinsglögg

75 cl halvtorr vitt vin
1 dl Dansukker strösocker
1 dl Dansukker brun farin
2 kanelstänger
2 tsk kardemumma
12 kryddnejlikor
5 st stjärnanis
1 hel vaniljstång
10 cl vit rom

Blanda och värm vin, socker, brun farin, vaniljstång och kryddor i en kastrull under lock i cirka 30 minuter. Blandningen ska inte koka. Dra grytan åt sidan och låt den stå och dra i 3-4 timmar. Sila bort kryddorna. Tillsätt rom. När glöggen ska serveras är det bara att hetta upp den igen.

Glöggen är en perfekt bas till glöggbålen som passar utmärkt att servera som välkomstdrink innan middagen eller som start på glöggminglet. Kom bara ihåg att använda dig av ekologiska limefrukter:

Glöggbål

75 cl vitvinsglögg
75 cl mousserande vitt vin
3 ekologiska limefrukter
stjärnanis is

Blanda glögg och vin i en stor skål. Tvätta limfrukterna noga och skär dem i skivor. Sätt in limen i frysen, eller använd isbitar om du har bråttom. Tillsätt limen (och isen) tillsammans med stjärnanisen i glöggbålen.