

## Hvid gløgg



5 personer – 2 glas til hver

### Gløggessens

1,4 liter vand  
40 g frisk ingefær, skiver  
20 g nelliker, hele  
30 g kardemommekapsler, hele  
10 g stjerneanis, hele  
300 g sukker, eller smag til  
4 dl hyldeblomstkoncentrat  
4 store øko appelsin, skiver  
2-3 øko citron, skiver

### Hvid gløgg

2 flaske hvidvin, 0.7 l  
Smuttede mandler  
Tørrede tranebær

Kom vand i en gryde og giv det et opkog. Tilsæt alle krydderier og kog det op igen. Lad det simre i 10-15 minutter.

Tilsæt sukker, hyldeblomstsaft, appelsin og citron. Varm til kogepunktet og afkøl. Så længe lagen er lun, må den ikke tildækkes, ellers mugner kondensvandet. Når lagen er kold sættes den på køl. Denne lage skal trække så længe som muligt. En uge er godt, en måned er bedre.

Sigt krydderierne og frugten fra, og du har nu omkring 1 liter essens. Blandes med 2 flasker hvidvin, og gløggen lunes op og serveres med ristede hakkede mandler og tørrede tranebær.

Kilde: inspireret af [dr.dk/mad](http://dr.dk/mad), Markus Grigos opskrift  
19.12.2018