

Den moderne gløgg



4 kanelstænger
8-10 kardemommekapsler
100 g rørsukker
1-2 citroner, økologiske
1 fl hvidvin
2 dl rom
2 dl hyldeblomstsaft

Kom det hele i en gryde og kog det op og smag til med sukker, hyld og rom.

Lad det småsimre i 10 minutter. Gløggen kan drikkes varm eller kold.

Serveres i kraftige glas med teske.

Kilde: Carsten Kyster i Politikken
27.11.2013