



Lys gløgg

Køkkennote: Denne opskrift på lys æblegløgg er uden alkohol, så den kan nydes af hele familien. Har du lyst til en skarpere version til de voksne, kan du evt. tilsætte lidt hvidvin, hvid portvin eller lys rom.

Det skal du bruge:

12 æbler
2-3 appelsiner
1 citron
1 liter god æblemost
2-3 cm frisk ingefær
40 g tørrede tranebær, solbær eller
rosiner
4 tsk. rørsukker
3 spsk. æbleeddike
3-4 hele sorte peberkorn
1 kanelstang
2 nelliker
1 stjerneanis
1 kardemommekapsel

1. Skyl æbler og citrusfrugter. Skær det ene æble i grove stykker, riv skallen af appelsinerne og citronen, og skær citrusfrugterne i skiver.

2. Kom æblestykker og appelsin- og citronskiver i en gryde sammen med æblemost, revet appelsin- og citronskal, rørsukker, æbleeddike, hele peberkorn, kanelstang, nelliker, stjerneanis og kardemommekapsel.

3. Sæt gryden på komfuret, og giv gløggen et opkog. Så snart den koger, skal gløggen af varmen. Lad den herefter trække i ½-1 time, så den kan tage smag af alle krydderierne.

4. Sigt den afkølede gløgg over i en anden gryde, og varm den forsigtigt op igen. Smag evt. til med mere æbleeddike og frisk ingefær – tricket er at rive ingefæren fint og presse den imellem to skeer, så kun den rene, stærke ingefærsaft kommer i gløggen.

5. Skær det sidste æble i bittesmå tern. Fordel æbleternene og de tørrede tranebær eller solbær i varmekapsler, og hæld den varme æblegløgg oveni.

Servér straks den varme æblegløgg, og nyd æbleskiver til.