



Alkoholfri blåbärsglög

Ingredienser 1 liter

1 l	blåbärsdryck, (Jokk)
2 st	pomeransskal
1 st	kanelstång
6 st	nejlikor, hela
0,5 msk	kardemummakärnor
1 dl	apelsin, pressad

Tillbehör:

skållad sötmandel
russin

Tillagning

Jokks bärdrycker passar att värma och ta med i termos på utflykten. Eller smaksätt med julens kryddor och apelsin och servera på glöggkalaset.

1. Blanda alla ingredienser utom apelsinsaften i en kastrull. Hetta upp drycken, ta den från värmen och låt dra 2-3 timmar. Sila bort kryddorna.
2. Blanda i apelsinsaften vid servering och hetta upp igen.
3. Servera blåbärsglöggen varm med mandel och russin.