



Saffransglögg

Ingredienser 75 cl

1 st	flaska vitt vin
2 st	kanelstänger
5 st	vitpepparkorn
5 st	kryddnejlikor
0,5 g	saffran, helst trådsaffran
1 st	vaniljstång, snittad och urgröpt
0,5-1 msk	flytande honung
1 st	apelsin, skalad och klyftad, allt ska med färsk ingefära, en bit färsk
1 msk	florsocker

Tillagning

Egen glögg blir inte fullt lika söt som den köpta, dessutom är det en väldigt vacker och rolig "gåbortpresent"!

1 Lägg alla ingredienser utom florsockret i en kastrull och låt sjuda upp, den får inte koka!

2 Låt sedan stå att dra i cirka 1 timme. Sila av men spar gärna vaniljstången och kanelen.

3 Hetta upp på nytt och smaka av med florsocker. Servera i små glöggglas och gärna med en bit kanel i varje glas. Eller håll upp glöggen på värmetålig glasflaska och peta ner kryddorna.