



GENERELL

Havtornsglög

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **75 min** Portioner: **4**



Ett ljuvligt alkoholfritt alternativ med fantastisk färg och juliga smaker!



INGREDIENSER

1 ask havtornsbär
7 dl vatten
1 dl strösocker
2 st kanelstänger
2 st stjärnanis
1 bit pomerans
1 cm färsk ingefära
3 st hel kardemumma
6 st hela kryddnejlikor

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg allt i en kastrull och låt koka upp. Låt puttra i en kvart. Ta av från plattan och låt härligheten dra en timme innan det silas. Förvara på flaska i kyl!
Kan värmas flera gånger, förvaras ca 5 dagar i kyl.

Foto: www.cedell.se