



GENERELL

Kryddig äppelmustglögg

Kock: **Frida Johansson** Tid: **10 min** Portioner: **6**



Ett snabbt och alkoholfritt alternativ till glöggmyset.

Kalla vinterdagar utomhus i all ära men det är allt bra skönt att ibland få krypa upp under en filt inomhus med en kopp värmande dryck i handen och bara njuta. Glögg brukar vara den dryck som genast förknippas med adventsfirande och julmys, det finns dock ingenting som säger att den behöver vara varken traditionell eller alkoholhaltig. I denna alkoholfria variant möts julens alla härliga kryddor med senhöstens mustiga äpplen i en smakrik kombination. Godast blir den om den görs av en must gjord på söta äpplen men föredrar man en mer syrlig variant så går det bra det med!



INGREDIENSER

1 liter äppelmust
2 st kanelstänger
7-8 st gröna kardemummakapslar
2 st hel stjärnanis
3 st kryddnejlikor
1 st torkat pomeransskal
ca 2 cm färsk ingefära, skivad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm musten tillsammans med kryddorna i 10 minuter. Ta bort från värmen och låt svalna i kastrullen.
- 2** Sila bort kryddorna genom ett kaffefilter eller genom en finmaskig sil och häll upp musten i en rengjord flaska. Förvara kallt och värm upp i en kastrull precis innan servering.