



GENERELL

Gör din egen glöggessens

Kock: **Monika Österheim** Tid: **5 min** Portioner: **4**



Sätt din egen essens till årets glögg nu och låt den stå och gotta till sig fram till 1:a advent. Har man en egen essens kan man sedan blanda sin glögg till perfektion, helt efter egen smak. Det tar 5 minuter att mäta upp kryddorna, slå spriten över och sätta på locket.

För egen del slipper jag på det här viset att dricka sliskig översöt glögg. Testa essensen till annat gott än bara rödvin när du vill ha en varm dryck. Det här är perfekt om man kör lowcarb/LCHF ? bara att eventuellt tillsätta lite sötning istället för socker vid servering, hoppa russin och mumsa goda mandlar till.



INGREDIENSER

2-3 dl okryddat brännvin eller vodka
2-3 centimeter färsk hel ingefära el en bit torkad
1 msk hela kardemummafrön
2 stycken torkade pomeransskal (finns i kryddhyllan)
2 msk hela kryddnejlikor
(jag har inte kanel i men bara att dela en kanelstång och lägga i om man vill)

Glögg

75 cl vin
1-2.5 dl socker
1 tsk vaniljsocker (frivilligt)
ev konjak el likn att spetsa med (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Essens: Lägg kryddorna i en glasburk och slå spriten över. Lägg på lock.
- 2** Låt essensen stå och dra i minst några dygn, helst ett par veckor. Sila bort kryddorna.
- 3** Glögg: Häll en flaska vin i en kastrull och tillsätt socker och vanilj. Rör tills det är upplöst. Mängden socker är nog den största smaksaken när det gäller glögg. Smaka dig fram från 1 till 2,5 dl socker. Jag avskyr sötsöt glögg så för min del blir det mindre mängd.
- 4** Smaka av vinet med din essens tills det faller dig i smak, 1-2 matskedar.
- 5** Spetsa gärna glöggen med mer sprit, t ex konjak ? ju sötare, desto mer sprit behövs för balansen och självklart omvänt, ju mer sprit, desto sötare behöver glöggen vara.
- 6** Hetta upp glöggen (ej koka) vid servering. Sen har du essens till flera glöggmys. Den blir bara bättre och bättre med tiden :)