



GENERELL

Morbergar-glögg

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Fo?r er som vill ha lite mer styrka i glo?ggen, spetsa med fint bra?nnvin efter behov.



INGREDIENSER

1 stycken morbergs röda
2-3 st kanelstänger
1 st vaniljstång
10 st nejlikor
1 liten bit färsk ingefära
10 st kardemummakärnor
5 st korinter
skalet av en kvarts ekologisk apelsin skalet av en kvarts ekologisk apelsin
2-3 msk råsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Ta fram en kastrull och ha?ll i vinet. La?gg i alla ingredienser och ro?r om. La?t dra o?ver natten.

2

Va?rm upp till ca 75°C. Anva?nd ga?rna en termometer. Om det blir varmare a?n 78,3°C som a?r kokpunkten fo?r alkohol sa? kokar alkoholen bort, sa? ha lite marginal till den temperaturen.

3

La?t sta? och dra ca 15 minuter (eller la?ngre). Sila bort kryddorna.

4

Servera glo?ggen vid ca 70°C.