



22

dec 2015

Glöggens bästa tilltugg

Skribent: **Vin & Matguiden**

Julen närmar sig, och många av oss förbereder sig inför uppesittarkvällar och julkalas. Även om adventsfirandet är över, har glöggtiderna precis börjat. Som inspiration inför julhelgen kommer här några goda och populära förslag som tillhör till glöggen.



OstarOst fungerar alltid till glögg. Prova några salta alternativ som stilton eller

gorgonzola. Ovanpå osten kan du lägga på saltgurka eller valnötter, gärna på olika sorters kex, men undvik saltade kex då det lätt blir för mycket sälta tillsammans med ovanstående ostar. Prova även Cantorel Roquefort, Charles Arnaud Comté eller Saint Albray som alla är utmärkta val tillsammans varm glögg.



Pepparkakor och grönmögelostAlltid ett säkert kort, många uppskattar det och det är nästan obligatoriskt bland tilltuggen. Sältn i blå- och grönmögelostar är en populär kombination tillsammans med de klassiska glöggkryddorna.

Testa annars vårt recept på Pepparkakstoppar med blue cheese frosting ? vi lovar att du inte kommer att bli besviken.



Känns enbart pepparkakor trist? Testa att göra smördeggspinnar med bacon. Fetman och sältn i smördeggssnurrorna lyfter fram smakerna till perfektion. Annars är katrinplommon inlindade i bacon vansinnigt gott. För dig som inte äter bacon föreslår vi torkad frukt vilket också är fantastisk gott med glögg.



Ugnsrostade fikon med getost, valnötter och honung är ett trevligt tilltugg både för synen och smaklökarna.