



GENERELL

Parneviks bästa glögg

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Mia Parnevik bjussar på sitt bästa glöggrecept. Gör enligt instruktionerna i steg ett och häll upp i fina flaskor så har du en bra gå-bort-present, då kan mottagaren själv koka upp den med sitt favoritvin enligt steg två.



INGREDIENSER

1 flaska starksprit
2 stycken kanelstänger
1 näve nejlikor
10 cm färsk ingefära, skivad
1 näve russin (valfritt)
1 flaska rödvin
3 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda starkspriten med allt utom vinet och sockret. Låt stå ett par dagar, gärna minst en vecka.

2

Häll glöggblandningen och vinet i en kastrull, tillsätt sockret och koka upp tills kristallerna har löst sig. Sila av kryddorna och häll upp i flaskor.