



GENERELL

Polkaglögg by Grythyttan

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **8 drinkar**

Vin & Matguiden testade årets glöggdrink på Spendrups julmarknad. Grädden med polkagris och det syrliga hallonpulvret var perfekt. Inget fel heller att den var lite spetsad. Otroligt gott!





INGREDIENSER

75 cl grythyttans skogsglögg

3 skalet av citronerna

10 g kanelstång

8 cl plantation stiggins? fancy pineapple rum (kan bytas ut mot plantation grande reserve eller exkludera

3 dl vispgrädde

2 msk malen polkagris (detta gör man genom mortla eller köra ett par polkagrisar i kryddkvarn)

hallonpulver eller malen kanel för dekoration (kan uteslutas)

GÖR SÅ HÄR

1

Citronzest- och kanelinfuserad SkogsglöggBörja med att göra en citronzest- och kanelinfuserad Skogsglögg. Häll glöggen i en kastrull och lägg i citronskalet och kanelstången. Låt helst stå och dra över natten, innan du värmer glöggen.

2

PolkagrisgräddeVispa grädden tills den är lagom tjock. Tänk på att inte göra den för hård, den ska vara flytande och luftig. Blanda i den malda polkagrisen. Smaka av så det verkligen smakar polkagris.

3

MonteringNär det är dags att montera drinken, värmer man upp glöggen tills den är rykande varm och håller upp på ett glas som tål värme. Tillsätt 1 cl Plantation Stiggins? Fancy Pineapple Rum till varje drink och lämna lite utrymme för gräddlocket. Skikta på grädden med en sked, och strö hallonpulver eller malen kanel över.