



Dranken

## **Glühwein**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

1 liter rode wijn  
1 sinaasappel (+ 1 extra om af te werken)  
6 kruidnagels  
2 eetlepels honing  
2 steranijs  
2 kaneelstokjes  
scheutje cognac

### **Bereidingswijze**

Snij de sinaasappel in partjes. Steek de kruidnagels in de schil van de sinaasappel.

Doe alle ingrediënten in een pan en breng op een zacht vuur tot net tegen het kookpunt aan. Laat de glühwein 15 minuten doorwarmen.

Schenk de glühwein in glazen en garneer met een extra schijfje sinaasappel.

