

Årstidernas ljusa äppelglögg

Antal personer: 4

1 liter

Ingredienser:

2 äpplen
2-3 apelsiner
1 citron
1 liter äppelmust
2-3 cm färsk ingefära
40 g russin, eller torkade tranbär
Rörsocker
Äppelcidervinäger
3-4 hela svarta pepparkorn
1 kanelstång
2 nellikor
1 stjärnanis
1 kardemummakapsel

1. Skölj äpplen och citrusfrukter. Skär det ena äpplet i grova bitar, skala apelsinerna och citronen, och skiva citrusfrukterna.
2. Lägg äppelbitar och apelsin- och citronskivor i en kastrull tillsammans med äppelmust, rivet apelsin och citronskal, 4 msk rörsocker, 3 msk äppelcidervinäger, 3-4 hela pepparkorn, 1 kanelstång, 3 kryddnejlikor, 1 stjärnanis och 1 kardemummakapsel.
3. Koka upp glöggen och ta bort från värmen så fort det kokar. Låt sedan stå i 1/2-1 timme, så att den drar åt sig smak från alla kryddor.
4. Sila av den avsvalnade glöggen i en annan kastrull och värm försiktigt upp den igen. Om det behövs, smaka av med mer äppelcidervinäger och färsk ingefära – tricket är att riva ingefäran fint och pressa den mellan två skedar så att bara den rena, starka ingefärssaften används till glöggen.
5. Skär det sista äpplet i små tärningar. Fördela äppeltärningarna och russinen, eller de torkade tranbären i värmetåliga glas, och håll den varma äppelcidern ovanpå.