

Gratis smakprov

Alkoholfri glögg från den kompletta kokboken

VÅRAT KLIMAT 24 · svenska & English

VÅRAT KLIMAT 24



Glöggparty · Glögg party

Alkoholfri hemgjord glögg

Alcohol-free homemade glögg

ca 1,5 liter · 20 min + 1 dygn att dra · about 1.5 litres · 20 min + 1 day to infuse

Klimatvinst · Climate benefit
Svensk äppel- och svartvinbärsmust i stället för importerat vin – lokalt, alkoholfritt och gott för alla åldrar.
Swedish apple and blackcurrant juice instead of imported wine – local, alcohol-free and good for all ages.

Klimatberäkning · Climate estimate
Ca 0,1 kg CO_2e per glas – ungefär en tredjedel av en vinbaserad glögg.
About 0.1 kg CO_2e per glass – roughly a third of a wine-based glögg.

Ingredienser
- 1 liter svartvinbärssaft (färdigspädd)
- 5 dl äppelmust
- 1 kanelstång
- 8 kryddnejlikor
- 10 kardemummakärnor (lätt krossade)
- 1 bit färsk ingefära (ca 3 cm)
- Skal från 1 apelsin
- 1–2 msk strösocker eller honung (valfritt)
- Russin och sötmandel till servering

Ingredients
- 1 litre blackcurrant cordial (ready diluted)
- 500 ml apple juice
- 1 cinnamon stick
- 8 cloves
- 10 cardamom seeds (lightly crushed)
- 1 piece fresh ginger (about 3 cm)
- Zest of 1 orange
- 1–2 tbsp sugar or honey (optional)
- Raisins and almonds to serve

Tillagning

1. Värm saft och must i en kastrull till strax under kokpunkten.
2. Lägg i kanel, kryddnejlika, kardemumma, skivad ingefära och apelsinskal.
3. Ta av från värmen, låt svalna och låt dra i kylen över natten.
4. Sila, smaka av med socker och värm försiktigt – låt inte glöggen koka.
5. Servera i små glas med russin och skållad mandel.

Method

1. Heat cordial and apple juice in a saucepan to just below boiling.
2. Add cinnamon, cloves, cardamom, sliced ginger and orange zest.
3. Remove from the heat, cool and leave to infuse in the fridge overnight.
4. Strain, sweeten to taste and reheat gently – do not let it boil.
5. Serve in small glasses with raisins and blanched almonds.

Vill du ha alla 69 recept, julbordet, nyårsmenyn och inköpslistan? Köp hela e-boken på varatklimat24.lovable.app/e-bok. · Get the complete e-book at varatklimat24.lovable.app/e-bok