

Restaurangakademiens Adventsglögg

Övrraska med hemgjord glögg i jul! Här presenterar Restaurangakademien sitt egna recept på en klassisk hemmagjord glögg.



Till 1 flaska behöver du:

1 dl socker

1 fl rödvin

3,5 cl vodka eller annan sprit

3 stjärnanis

50 g skållad skalad mandel

Skal av 1 apelsin

Skal av 1 citron

2 tsk hela nejlikor

2 msk grön kardemumma

2 tsk kryddpeppar

3 dl russin

30 g färsk ingefära

2 pomeransskal

2 torkade aprikoser

Karamellisera socker och bryt av med vinet.

Lägg i kryddor, mandel, zest och torkad frukt. Värm till 70 grader. Dra av kastrullen och låt den stå och svalna med kryddorna.

Sila och kyl. Slå i vodkan

För mer information om Restaurangakademiens kommande kurser 2021, **se HÄR** >>>