

RECEPT VOOR EEN TROPISCHE GLÜHWEIN



Bereidingswijze

1. Neem een ruime pan en schenk hier een liter rode wijn in met een scheutje kokosrum en zet de pan op een laag vuurtje.
2. Snijd een citroen en een sinaasappel in plakken en voeg deze toe. Voeg ook naar smaak verse ananas toe.
3. Doe er dan 2 stokjes kaneel, 2 steranijs en 3 kruidnagels in. Voeg ook wat suiker naar smaak toe.
4. Laat dit nu 45 minuten trekken op een laag vuurtje (zorg dat het niet kookt) en serveer als het nog warm is