



Spiced Hot Cidre

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	6

Een warme traktatie voor het koude seizoen: Deze warme appelpunch brengt de smaken van appel, kaneel, kruidnagel en verse gember samen tot een perfect gekruid, alcoholvrij drankje. Voor gezellige winteravonden of als verkwikkend begin van de dag - zonder alcohol, maar vol van smaak!

Ingrediënten

- 1 l appelsap
- 200 ml water
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnagel
- 3 steranijs
- 3 cm gember, in schijfjes
- 2 zakjes Earl Grey thee
- 1 sinaasappel, in dunne schijfjes
- 2 el ahornsiroop
- 1 citroen, alleen sap
- 1 appel, in dunne schijfjes

Bereiding

Appelsap en alle ingrediënten inclusief de sinaasappelschijfjes in een pan doen, en tot net onder het kookpunt verhitten. Fornuis lager zetten, ca. 5 minuten laten trekken theezakjes verwijderen. Ahornsiroop en citroensap toevoegen, vervolgens nog ca. 5 minuten laten trekken. Appelsap door een zeef in glazen gieten, decoreren met schijfjes appel.

Tips

Voor het serveren een beetje Calvados of wodka erdoor roeren; voor een subtiele, smaakvolle finish met alcohol.





Accessoires

6 glazen van elk ca. 200 ml

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 16.12.2024

