

Warme wijn

Ingrediënten

- 250 milliliter water
- 1 onbehandelde citroen of sinaasappel
- 6 kruidnagels
- 150 gram basterdsuiker
- 1 liter rode wijn
- 1 kaneelstokje
- (eventueel) 1 vanillestokje
- klein glaasje port

Werkwijze

1. Steek de kruidnagels in de citroen. Doe deze in een pan met 250 milliliter water; breng aan de kook en laat de citroen 45 minuten trekken.
2. Haal de citroen eruit. Los de suiker op in het water, voeg de wijn toe en het kaneelstokje. Warm de wijn goed door. Laat niet koken!
3. Serveer in hittebestendige glazen.