



Mulled spiced wine

SKILLS ★★★

FLAVOUR

WARM, VANILLE, KRUIDIG

INGREDIËNTEN

25ML SAILOR JERRY

25ML LICOR 43 ORIGINAL

10ML CITROENSAP

30ML SINASAPPELSAP

100ML|RODE WIJN

KANEELSTOKJE

STERANIJS



Bereiding

1

Doe alle ingrediënten in een steelpan.

2

Verwarm het geheel op
middenhoogvuur(zorg dat het niet
gaat koken).

3

Laat het minstens 15 minuten op laag
vuur intrekken. Tip: Maak dit recept in
grotere aantalen zodat je gemakkelijk
meerdere 'Mulled Wine' kunt maken.