

Taste of Africa

- a safari full of flavour -

Rooibosglögg

En ångande dryck som på vintern värmer in i ben och mærg!
Den har traditionella svenska rötter, men Cape-Malay kryddorna och rooibos smaken gör den till en afrikansk motsvarighet till den svenska glöggen.
Besök vår Gårdsbutik under jultid så serverar vi den ur potjie-grytor!

Du behöver det här för 4 liter:

8-10 påsar rooibos
1 paket glöggkryddor, motsvarande:
1 kanelstång
1 msk kardemumma kapslar
8 hela kryddnejlikor
torkat pomerans-skal
en bit torkad hel ingefära
1 dl russin
1 L tort rött vin
socker
citronjuice

Gör Rooibosglöggen så här:

Brygg 3 liter starkt rooiboste, använd alla 8-10 tepåsarna. Blanda i de torra kryddorna.
Enklast är att ta 1 pkt färdigblandade glöggkryddor, men man kan också göra sin egen blandning. Koka upp och låt koka ca 10 min. Låt tepåsarna ligga kvar under tiden. Flytta grytan/kastrullen från elden och låt dra 1-2 timmar. Blanda i rödvin efter smak, 0,5 - 1 liter. Värm upp allt och blanda i socker och citronsaft efter smak. Det ska vara en bra blandning - ej för surt och ej för sött, men härligt kryddigt!
Sila av kryddor och tepåsar och severa!
Njut av Rooibosglöggen i varma muggar, kanske med uppklippt soltorkad frukt t ex kokosdadlar eller youghurt-dadlar!

Om du vill kan du istället för vinet ta koncentrerad bärsaft, svarta vinbär eller blåbär smakar bra.