

## Glühwein Mocktail / Mulled Wine Mocktail



### Boodschappenlijst

- 500 ml ongezoet granaatappelsap
- 120 ml vers geperst sinaasappelsap
- 1 grote sinaasappel, in dunne schijfjes
- 8 hele kruidnagels
- 3 kaneelstokjes
- 3 eetlepels honing (of naar smaak)

### Zo maak je een glühwein-mocktail

Doe alle ingrediënten samen in een pan.

Breng het mengsel op middelhoog vuur zacht aan de kook.

Zet het vuur laag en laat het mengsel 20-30 minuten trekken.

Zeef de vloeistof en proef, voeg desgewenst wat honing toe

**Garneer de 'Gluhwein' met sinaasappelschijfjes en kaneelstokjes**

## Glühwein Mocktail / Mulled Wine Mocktail



### Shopping list

- 500 ml unsweetened pomegranate juice
- 120 ml freshly squeezed orange juice
- 1 large orange, sliced
- 8 whole cloves
- 3 cinnamon sticks
- 3 tablespoons honey (or to taste)

### How to make a Mulled Wine Mocktail

Place all the ingredients into a pan.

Bring it to a very low boil on medium-high heat.

Turn the heat to low and allow the mulled wine to simmer for 20-30 minutes.

Strain the liquid and taste, adding some more honey, if desired.

**Garnish the mulled wine with orange slices and cinnamon sticks**