

GLÜHWEIN



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Ras el hanout kruidenmix
450g

INGREDIËNTEN

10 

- 65 g Bresc Ras el Hanout kruidenmix
- 20 dl rode wijn
- 10 st sinaasappelpart (met schil)
- 5 st kaneelstokje
- 5 st steranijs

BEREIDINGSWIJZE

Breng de rode wijn aan de kook met steranijs en kaneelstokjes. Voeg de ras el hanout kruidenmix toe en laat de sinaasappel 10 minuten op laag vuur trekken. Verwijder de kaneel en steranijs. Verdeel de glühwein over 4 mokken of glazen en voeg aan iedere portie een stuk sinaasappel toe.