

## Värmande Tranbärsglögg

### Ingredienser

1/2 apelsin  
3 cm färsk ingefära  
1 l tranbärsjuice  
1 kanelstång  
8 kryddnejlikor  
1/2 tsk hel kardemumma

### Till servering

granatäpplekärnor  
apelsin

### Gör så här:

Tvätta apelsinen noga. Skala med kniv eller skalare utan att få med det vita. Skala och skiva ingefäran. Värm tranbärsjuice, apelsinskal och kryddor i en kastrull. Ta från värmen och låt stå och dra minst 1 timme. Sila bort kryddorna och värm glöggen vid servering.

**Till servering:** Häll upp i glas med apelsin och granatäpplekärnor

