

GLUHWEIN



Bereidingstijd
XX min



XX min



XX °C
XX min



XX watt
XX min

Ingrediënten voor * personen

- 1 sinaasappel
- 1 fles rode wijn
- 1 kaneelstokje
- 1 kruidnagel
- 2 el suiker

Bereiding

1. Boen de sinaasappel schoon en snijd deze in plakken met het **keukenmes** op de **flexibele snijplank**
2. Steek de kruidnagel in een sinaasappelplakje
3. Giet de wijn in de **MicroCook** en voeg alle ingrediënten toe. Zet 20 minuten op laag vermogen 350Watt in de magnetron met het deksel erop
4. Zorg ervoor dat het niet gaat koken dan vervliegt nl de alcohol

Smakelijk!