Bisschopswijn

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

1		sinaasappel (gewassen)
10		kruidnagels
1	fles	rode wijn
1		wijnglas cognac
1		wijnglas rode port (Ruby bijvoorbeeld)
100	gr	suiker
2		kaneelstokjes
8		jeneverbessen
1		steranijs

optioneel extra sinaasappel (gewassen, in schijfjes voor garnering)

Bereiding:

Steek de kruidnagels in de gewassen, in vieren gesneden sinaasappel.
Doe de wijn, cognac, suiker, kaneelstokjes, jeneverbessen, steranijs en de sinaasappel in een pan.

Zet het op een kleine pit en verwarm het (beslist niet laten koken).

Laat minstens 1 uur trekken met het deksel op de pan.

Haal de kruiden en de sinaasappel eruit en breng eventueel extra op smaak met suiker. Voeg de port toe en laat nog even op het vuur warmen.

Schenk de warme wijn in glazen of bekers en voeg één of twee schijfjes sinaasappel toe.