



Annosmäärä: pieni kannullinen

0,5	dl	sokeria
1	dl	Marli Perinteinen glögitiivistettä
1	dl	punaviinietikkaa
0,5	dl	makeaa punaista chilikastiketta (sweet chili sauce)
0,5	tl	suolaa
1	riipaus	mustapippuria
1	rkl	soijakastiketta

GLÖGISIIRAPPI JOULUISILLE HERKUILLE

Tämä glöginmakuinen säväyttäjä antaa mukavasti makua jouluisille herkuille, kuten uunijuureksille, joulukinkulle ja glögilimpulle. Anna vaikkapa tuliaiseksi!

Mittaa sokeri paksupohjaiseen kasariin ja kuumenna sitä kunnes sokeri sulaa ja muuttuu väriltään ruskeaksi. Ota kattila lämmöltä ja lisää joukkoon keskenään yhdistetyt glögitiiviste ja viinietikka. Varo: seos kiehahtaa voimakkaasti!

Jatka keittämistä kunnes keitos alkaa sakeutua. Lisää joukkoon chilikastike, suola ja mustapippurirouhe. Kuumenna uudelleen kiehuvaan ja keitele sitä miedolla jatkuvasti sekoitellen. Ota siirappi pois liedeltä, kun se on paksuhkoa. Lisää lopuksi soijakastike.

Anna glögisirapin makujen tasaantua hetki ja käytä sitä sitten jouluisten herkkujen maustamiseen: uunijuureksien mausteeksi, kinkkuviipaleelle säväyttäjäksi tai vaikkapa glögilimpulle sipaistuna makupalana.

Vinkki! Glögisirappi on kiva pikkulahja hyvän ruoan ystäväille!