



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



ALCOHOLVRIJE WITTE GLÜHWEIN



Ingrediënten (voor 2 tassen):

- 300 ml alcoholvrije witte wijn
- 2 schijfjes sinaasappel
- 2 cm gember
- 1 el Sukrin Syrup
- Kruidnagels
- kaneelstokjes

Bereidingswijze:

- Prik de kruidnagels in de sinaasappelschijven.
- Warm de alcoholvrije wijn op in een steelpan (maar laat niet koken) en voeg het stokje kaneel en de gember toe samen met de Surin Syrup.
- Giet de glühwein in twee mokken, voeg de sinaasappelschijven toe en laat 30 minuten trekken.
- Drink de glühwein warm op.