

Recept voor zelfgemaakte warme appelpunch

Ingrediënten

voor iets meer dan 1 l punch

- ½ bio-citroen
- 1 bio-sinaasappel
- 300 ml witte wijn
- 700 ml natuurtroebel appelsap
- 1 kaneelstokje
- 1 steranijs
- 3 kruidnagels
- 1 mespuntje gemalen foelie



Bereiding

1. Citroen en sinaasappel heet wassen en afdrogen. Met een dunschiller de schil van de sinaasappel en de halve citroen verwijderen. Het sap van de sinaasappel en de halve citroen uitpersen.
2. Wijn en sap in een schaal doen, citrussap, -schillen en specerijen toevoegen.
3. Het mengsel nu voorzichtig verwarmen, maar niet laten koken.
4. Punch bij hele lage temperatuur ongeveer 45 minuten laten trekken. Af en toe roeren en erop letten dat de temperatuur niet te hoog wordt.
5. Daarna de punch door een zeef in een tweede pan of kan overdoen en de vaste bestanddelen eruit zeven.
6. De punch is nu klaar. Je kunt de punch indien nodig weer opwarmen.

Alcoholvrije variant

Voor een alcoholvrije, kindvriendelijke variant de wijn simpelweg vervangen door dezelfde hoeveelheid appelsap en het sap van de andere helft van de citroen. Wie het graag wat zoeter wil, kan als alternatief ook druiven- of sinaasappelsap toevoegen.