



Vad passar bättre än ett glas glögg, en pepparkaka eller något annat gott,
Innan man hugger in på julmaten?

För ett tag sedan fick jag smaka på Ernst goda vitvinsglögg, här får ni receptet:

Koka sockerlag på 2 dl socker, 1½ dl vatten och 2 tunna apelsinskalstrimlor, ca 4 cm.
Blanda 1 flaska vitt vin, gärna sött, med 1 msk kardemummakärnor, 1 kanelstång och 2 msk russin i
sockerlagen. Värm försiktigt upp till kokpunkten, Får inte koka.

Om du vill ha styrka på glöggen, slå i 2-3 dl Brännvin special, efter att du silat den kalla
vinblandningen.

Servera med russin och mandel.

Tilltugg:

Minipajer med grönkål och bacon
Det blir ca 16 st.

3 dl vetemjöl, 125 gr smör och 2 msk kallt vatten.
Dela i 16 bitar och tryck ut i små aluminiumformar. Ställ i kylan ca 30 minuter.
Nagga degen med en gaffel och förgrädda i 175 grader ca 10 min.

Fyllning:

140 gr tärnad bacon, smör till stekning, 75 gr strimlad grönkål och 2 dl västerbottenost.
Fördela massan i formarna. Gör en äggstanning på 3 ägg, 2 dl vispgrädde, 1 tsk salt och 1 krm
svartpeppar. Slå stanningen i pajskalen och peta med en gaffel så den fördelar sig. Grädda i 175
grader ca 20 minuter eller tills pajerna fått fin färg. Toppa med lite hackad mandel vid servering.