

KLARAS



JULEKJØKKEN

KLARAS EPLEKJEKKE EPLEGLØGG

Når det er skikkelig kaldt ute, er det #superdigg med en kopp rykende varm eplegløgg!

Denne både smaker og lukter skikkelig juuu!

Det du trenger er:

- **1 liter eplejuice**
- **2 kanelstenger**
- **1 ts nellikspiker**
- **1 vaniljestang**
- **En appelsin**

Når du har samlet alle ingrediensene du trenger, følger du de enkle trinnene i oppskriften for å lage superdigg juledigg!

SLIK GJØR DU:

1. Ha eplejuicen oppi en gryte.
2. Tilsett kanelstenger, nellikspiker og vaniljestangen.
3. Varm opp til kokepunktet.
4. Skru ned varmen litt.
5. Kutt skiver av appelsinen, som du kan pynte med på kanten av glasset.
6. Hell oppi noen fine glass, og KOS DEG!



Se flere oppskrifter på
dyreparken.no/julekjokken