

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Julelogg!

### En punch der vil noget.

I dag er julelogg almindelig i adventsmåned og i julen. Det er en skik fra Sverige, som har fundet indpas i nyere tid. Før i tiden var det en gedigen julepunch, man drak, og i bedstefars version er det en punch, der vil noget:

**I en stor gryde kommes skrællen  
af en appelsin og en citron.**

**I en lille stofpose (gaze) kommes 10 hele nelliker og 10  
hele kardemomme samt en hel stang kanel, der er brækket  
i stykker.**

**En hel Porter-øl koges et minut med appelsin-  
citronskrællerne samt krydderiposen og en skefuld sukker.  
En pakke rosiner tilsættes.**

**En håndfuld smuttede mandler hakkes og kommes ved.**

**3 flasker rødvin hældes på.  
1/2 flaske portvin hældes på.  
10 dl Brøndumsnaps hældes på.  
Syltede, søde kirsebær tilsættes incl. saft.**

**Det hele opvarmes til 90 grader (må endelig ikke koge)  
Krydderipose og skræller fjernes.**

**Hæld punchen op i en bowle og server, - men lad være  
med at køre bil bagefter !!!!**