



## Glutenvrij hoort erbij!

### Bisschopswijn

Maaïke van Soest heeft een toepasselijk oud recept, maar wel, zo zegt ze zelf, zonder (glutenvrije) granen: Bisschopswijn. Ook leuk voor Kerst of Oud&Nieuw.

"Het is een recept van mijn Brabantse overgrootmoeder. Het is lekker én het huis gaat zalig ruiken..."

#### Ingrediënten

- 2 flessen rode wijn
- 1 citroen
- 10 kruidnagelen
- 15 cm pijpkaneeel
- 1 nootmuskaat
- plusminus 200 gram suiker

#### Bereiding

• Giet de wijn in een grote pan. Citroen wassen, afdrogen en op verscheidende plaatsen insnijden met een mesje.

In enkele insnijdingen een kruisnagel steken. De citroen, de nootmuskaat en de kaneeel in de wijn leggen. De pan afsluiten en de wijn enkele uren bij matige temperatuur laten trekken.

• Vlak voor opdienen de wijn goed warm maken, maar zonder te koken en de suiker erin oplossen.

• Variatie: neem een sinaasappel in plaats van een citroen.

