



Hozzávalók:

1 üveg jóféle vörösbor, néhány szem kardamom, szegfűszeg és csillagánizs, 1 nagyobb rúd fahéj, 1 szál indiai citromfű, 2 narancs, 2-3 evőkanál nádcukor (barna cukor), 3-4 kis darabka szirupban eltett gyömbér, 1-2 evőkanálnyi a gyömbér szirupos levéből

a fűszeres dióhoz:

személyenként jó maréknyi vegyes dióféle ((brazil mogyoró, mandula, dió, mogyoró,

pisztácia), só, Cayenne bors (csípős porospaprika is lehet), nem csípős piros paprika, 1 szál rozmaring

1. A klasszikus forralt bornak ez egy 21. századi változata. A bort egy lábásba öntjük.
2. Aromapárnácskát készítünk: tüll- vagy gézlapot kiterítünk, és ráhalmozzuk a kardamomot, szegfűszeget, csillagánizst, félbetört fahéjat, a klopfolóval megütögetett földarabolt citromfűvet, és reszelünk rá a jól megmosott narancs héjából is. A borba tesszük, a cikkekre vágott naranccsal, a cukorral, a gyömbérral és a gyömbérsziruppal együtt. A gyömbér megbolondítja a bort: utóíze a gyömbérsörre fog emlékeztetni. 5-6 percig melegítjük, de nem forraljuk föl, mert akkor az alkohol elpárolog belőle. Forrón, a narancsgerezdeket benne hagyva tálaljuk. Az italhoz fűszeres dióféléket kínálunk kísérőképpen.
3. Utóbbi úgy készül, hogy a dióféléket egy serpenyőben szárazon, azaz mindenféle zsiradék nélkül megpirítjuk. Ahogy érezzük, hogy kezdenek fölszabadulni az illóolajak belőle, enyhén megsózzuk, egy kevés Cayenne borssal vagy csípős piros paprikával, és csemege piros paprikával fűszerezzük, kb. fél perc alatt jól összerázzuk, hogy a diófélék magukba „szívhassák” a fűszereket. A végén még egy rozmaringágat is dobunk bele, majd a kezünket bevizezzük, és mint ahogyan lerázzuk, néhányat a magokra spiccelünk, mert így jobban rátapadnak a fűszerek.

Elkészítési idő: 20 perc

Nehézségi foka: ●○○○○○

Fotó: Balogh Tamás