



ingrediënten (voor 8 a 10 glazen)

- 1 citroen
- 1 fles zoete Bordeaux (Sauternes)
- 100 gram suiker
- 1 a 2 kruidnagelen
- stukje kaneel
- 1 1/2 a 2 1/2 dl cognac naar smaak

Voor de garnering

- 1 citroen zonder pit

Bereiden

Schil 1 citroen zeer dun zodat het witte velletje om de citroen blijft zitten. Doe de wijn, de suiker, de citroenschil, de kruidnagelen en de kaneel in de pan en breng het geheel tegen de kook aan. Zeef daarna de vloeistof in een voorverwarmde kom. Voeg de cognac toe, die in een pan gedurende 1 a 2 minuten goed warm is gemaakt, steek daarna de punch aan met een lucifers. Laat dit zo 1 a 2 minuten branden, de vlam dooft vanzelf. Garneer de punch met schijfjes citroen, waarvan de pitten verwijderd zijn.

Variatie.

Zet vrij sterke thee en doe hiervan 1.1/2 dl bij de punch