

ingrediënten (voor 8 tot 10 glazen)



- 2 middelgrote sinaasappelen
- 3 dl. water
- 60 a 120 gram suiker of honing naar smaak
- 1 fles rode bordeaux of bourgogne

Voor de garnering

- 1 sinaasappel zonder pit
- nootmuskaat

Bereiden

Snijd met een scherp mes de schil heel dun van de sinaasappel of gebruik een dunschiller. Leg de schillen in een pan. Voeg het water toe en een beetje van de suiker. Laat de schillen ca 5 a 6 minuten trekken in het hete water. Zeef het voch en doe het terug in de pan. Doe de wijn erbij en verhit dit mengsel tot het kookpunt en voeg naar smaak een beetje meer suiker toe. Indien sinaasappelsap wordt toegevoegd moet de punch 1 minuut opnieuw worden verwarmd omdat deze drank zeer heet geserveerd moet worden.

Giet de punch in verwarmde glazen of in een verwarmde punchbowl en garneer met dunne schijfjes sinaasappel (ongeschild voor de kleur) en wat nootmuskaat.