

# Glubbel.

Julen är en tid då vi umgås och träffar personer i vår närhet lite mer än vanligt. Att tillsammans tända ett nytt adventsljus medan vi smuttar på den varma glöggen är sedan länge en tradition i många hushåll. Men, ibland kan det vara värt att rucka på traditionerna för att ge plats för nya.

Glubbel är en trend som tagit landet med storm. Så vad innebär ordet glubbel? Jo, det är ett nytt sätt att servera glöggen på genom att blanda den med ett mousserande vin. Då får man en uppfriskande drink med en ljuv ton av glöggens julkryddor. Servera gästerna ett glas glubbel och förvandla adventsmysen till ett adventsmingel!



1 DRINK



5 MIN

Cocktail

Jul

## Glubbel

### Ingredienser:

Blossa Starkvinsglögg Vit  
Pata Negra Cava Brut  
1 kanelstång  
1 apelsinskiva

### Gör så här:

1. Häll upp 1/3 av ett vinglas med glögg.
2. Fyll upp med cava.
3. Om man vill kan man gärna dekorera med en kanelstång och en skiva apelsin.



Spara i lista

## Blossa Starkvinsglögg Vit

Systembolagsnummer: 96519

97,00 kr

---

Stor, frisk smak med inslag av kryddnejlika, pommerans och citrus. Perfekt till glubbel eller som den är, varm som kall.



Spara i lista

## Pata Negra Cava Brut

Systembolagsnummer: 7684

69,00 kr

---

Medelstor doft med inslag av gula äpplen, citron, örter och päron. Smaken är torr och härligt fruktig. Utmärkt till minglet eller till lättare fisk- och skaldjursrätter.

Det bästa mousserande vinet att göra glubbel på enligt oss.

## Se också



Julsnittar med krämig röra på senap, gräslök och vedrökt karré.

Linnéa har valt vedrökt karré till röran på sina julsnittar, som ger en lite rökig smak som passar perfekt ihop med senapen.

[Läs mer](#)

---



Små filodegspajer med salt ost och rödbetor.

Linnéa har tagit fram tre recept som passar perfekt till vinterns glöggstunder! Här är ett recept på läckra små filodegspajer att förhöja glöggmyset med!

[Läs mer](#)

---

Utskrift