

HOE MAAK JE HET?

1. Vul de karaf aan met 400 ml wijn en 400 ml water. Zet opzij voor 12 uur, op kamer temperatuur.
2. Filter door een fijne zeef en verwarm de drank in een pannetje, zonder te koken.
3. Voeg 80 ml rum toe en serveer!

COMMENT PRÉPARER?

1. Remplissez la carafe avec le vin et l'eau. Mettre de côté pendant 12 heures, à température ambiante.
2. Filtrez à tra-vers une passoire fine et faites chauffer la boisson dans une casserole, sans la faire bouillir.
3. Ajoutez le rhum et servez!

HOW TO MAKE IT?

1. Fill the carafe with wine and water. Give it a nice spot and wait patiently for 12 hours (room temperature).
2. Filter with a fine sieve and heaten it up in a pan, without boiling.
3. Add the rum and serve!

