

Italian Ice Tea Lemon

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 5 liter water in een pan
- 5 schijfjes citroen
- 1 takje verse munt
- 1 thee ei met Chinese Sultan theekorrels
- 2 el honing
- 2 el rietsuiker of natrena

Bereidingswijze:

Zet vijf liter water in een pan op het fornuis om op te warmen. Snij de citroen en doe de schijfjes los in het water samen met het takje munt. Dan ga je in een waterkoker apart water koken om het thee ei met Sultan Chinese theekorrels alvast eventjes te laten weken. Dit doe je om de bittere smaak alvast los te weken in de eerste kop thee. Daarna voeg je het thee ei toe in de pan. Dan doe je er nog twee eetlepels honing en twee eetlepels rietsuiker. In plaats van rietsuiker kun je ook kiezen voor natrena, dat is net een beetje gezonder. Laat dit geheel eventjes opwarmen zodat de thee goed kan trekken. Het lekkerste vind ik is om het na het opwarmen een nacht in de koelkast te bewaren voor je het gaat drinken zodat de smaken beter tot hun recht komen. Lekker ijskoud serveren met ijsklontjes, verse citroen schijfjes en dan heb je een perfecte dorstlesser op de warme dagen!

Bereidingstijd:

1 nacht

Keukentools: Thee ei en een grote 5/6 liter pan.

Goed te combineren met: nvt