

Orange pekoe iced tea met granaatappel

De Orange Pekoe is een lichte zwarte thee gemaakt van de grote, Pekoe, bladeren van de theeplant. De thee is verfrissend door een vleugje citrus en dus perfect als een ice tea!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Drankjes
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	35 minuten

De Orange Pekoe is een lichte zwarte thee gemaakt van de grote, Pekoe, bladeren van de theeplant. De thee is verfrissend door een vleugje citrus en dus perfect als een ice tea!

Bereidwijze

- Kook hiervoor ruim voldoende water voor een kan. Voeg vervolgens 4 theelepels thee toe (Gemakkelijk met een t-sac theezakje of thee-ei) en laat dit drie minuten trekken. Laat de thee afkoelen in een kan, en zet deze dan in de koelkast.
- Maak nu de sinaas-simple syrup door in een middelgrote pan 240 milliliter water op te zetten met de sinaasappelschillen. Los hier 200 gram suiker in op en laat ook dit afkoelen voor zo'n 30 minuten.
- Haal nu de gekoelde thee uit de koelkast en voeg 240 milliliter granaatappelsap toe en ongeveer 100 milliliter sinaas-siroop toe. Maak het zo zoet als je wilt! Bewaar de kan in de koelkast tot gebruik en serveer deze ijskoud.
- Serveer tijdens de picknick voor een extra zomers effect de ice tea in vier mason jars en garneer deze met een schijfje sinaasappel, granaatappelpitjes en een takje rozemarijn! Gebruik een wijnkoeler voor de kan of neem ijsblokjes mee.

Tip: Maak van tevoren feestelijke ijsblokjes door granaatappelpitjes en/of rozemarijn in het water mee te vriezen

Ingrediënten

- 4 tl Orange Pekoe thee
- 500 ml Granaatappelsap
- 2 Sinaasappels; 1 voor de schillen, 1 ter garnering
- 200 gr suiker
- 1 Granaatappel ter garnering of voor ijsblokjes
- 4 takjes Rozemarijn

accessoires