

Homemade Ice Tea

Zelf ijsthee maken is helemaal niet ingewikkeld, en hartstikke lekker. Voor dit recept gebruiken we earl grey-thee als basis, die z'n citrusachtige smaak dankt aan bergamotolie. De Agropošta muntsiroop geeft dit drankje de juiste zoetheid en maakt 'm heerlijk verfrissend. Het perfecte drankje voor zomerse dagen.

Het schijfje citroen dat je gebruikt ter garnering kun je kort blakeren in een grillpan, op de barbecue of met een bruléebrander, zodat de zoetheid van de vrucht mooi naar voren komt. Absoluut geen must, maar deze smaak geeft dit drankje wel nét dat beetje extra.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Drankjes
Aantal personen:	1
Bereidingstijd:	55 minuten

Zelf ijsthee maken is helemaal niet ingewikkeld, en hartstikke lekker. Voor dit recept gebruiken we earl grey-thee als basis, die z'n citrusachtige smaak dankt aan bergamotolie. De Agropošta muntsiroop geeft dit drankje de juiste zoetheid en maakt 'm heerlijk verfrissend. Het perfecte drankje voor zomerse dagen.

Het schijfje citroen dat je gebruikt ter garnering kun je kort blakeren in een grillpan, op de barbecue of met een bruléebrander, zodat de zoetheid van de vrucht mooi naar voren komt. Absoluut geen must, maar deze smaak geeft dit drankje wel nét dat beetje extra.

Bereidwijze

1. Kook het water, zet de thee en laat de thee minstens 50 minuten afkoelen.
2. Giet de muntsiroop, het citroensap en de earl grey-thee in een longdrinkglas en roer.
3. Serveer met een (geblakerd) schijfje citroen en een takje munt.

Ingrediënten

- 30 ml Agropošta muntsiroop
- 20 ml citroensap
- 130 ml sterke earl grey-thee
- Schijfje citroen

accessoires

- Longdrinkglas
- Eventueel een grillpan, barbecue of bruléebrander