



CHAI LATTE

Er bestaan verschillende manieren om een Chai Latté te bereiden. Hieronder kan je enkele suggesties vinden.

Ingrediënten:

1 TL (2gr) Spicy Chai
100ml (plantaardige) warme melk
1 theetas water
Melkopschuimer
Zoetstof naar smaak

Bereiding:

Breng water aan de kook (95°) en laat de Spicy Chai 3-5 minuten infuseren in water. Verwarm de melk in een steelpannetje; klop deze luchtig op met een garde of een melkschuimer en voeg toe aan de Chai infusie. Je heerlijke verwenmoment is klaar!

Tip: Eventueel kun je de Chai Latte naar smaak zoeten met honing of een andere zoetstof

Ingrediënten:

2 TL (4gr) Spicy Chai
200ml (plantaardige) warme melk
Kaneelpoeder en/of kaneelstok

Bereiding:

Laat de kruiden 5 à 10 min infuseren in de warme melk (naargelang smaak en gewenste sterkte). Zeef de infusie en schenk in een tas. Werk af met extra kaneelpoeder en/of een kaneelstok.

Tip: Eventueel kun je de Chai Latte naar smaak zoeten met honing of een andere zoetstof

Ben je een liefhebber van thee én koffie? Probeer dan zeker eens een **DIRTY CHAI LATTE!**

Ingrediënten:

1 TL (2gr) Spicy Chai
1 kop espresso
200ml (plantaardige) warme melk
Kaneelpoeder

Bereiding:

Laat de kruiden 4 à 5 min infuseren in de warme melk (naargelang smaak en gewenste sterkte). Maak ondertussen een tasje espresso. Zeef de infusie en schenk in een tas. Voeg de espresso toe. Werk af met extra kaneelpoeder.

Tip: Eventueel kun je de Chai Latte naar smaak zoeten met honing of een andere zoetstof

Theetjes & Ideetjes