



Dranken

Vanille chai latte thee

Voor 2 personen.

Ingrediënten

500 milliliter water
125 milliliter halfvolle melk
2 zwarte thee (zakjes)
2 kaneelstokjes
1 eetlepel bruine suiker
1 theelepel vanille-extract
3 kruidnagels
1 theelepel nootmuskaat
1/2 theelepel gember (gemalen)
zwarte peper (naar smaak)

Bereidingswijze

Verwarm het water met de peper, de kruidnagels, de gember, de nootmuskaat en de kaneelstokjes in een steelpannetje. Laat minstens vijf minuten zachtjes koken. Hoe langer je kookt, hoe meer de kruiden hun smaak vrijgeven.

Zet het vuur uit, leg de theezakjes in het water en laat een 5-tal minuten trekken. Roer ook de bruine suiker en de vanille erdoor. Verwarm de melk en roer net voor het serveren in de thee. Werk eventueel af met een beetje kaneelpoeder of een steranijs.

