



Verse muntthee

Verfrissende Marokkaanse muntthee met groene thee en verse munt, klassiek zoet geschonken van hoogte.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	8'	4	Drank

Ingrediënten

- 1 l water
- 1 el groene thee (gunpowder)
- 1 grote bos verse munt
- 4 el suiker (naar smaak)

Bereidingswijze

1. Breng het water aan de kook.

2. Doe de groene thee in de theepot en giet er een klein scheutje kokend water over. Sluit de pot, schud kort en giet dit eerste water onmiddellijk weg. Dit verwijdert de bitterheid.
3. Giet het resterende kokende water op de thee en laat 3 minuten trekken.
4. Voeg de suiker en de verse munt toe en roer voorzichtig.
5. Laat nog 2 minuten trekken zodat de munt haar aroma vrijgeeft.
6. Schenk de thee van een hoogte van minstens 30 cm in de theeglazen zodat er een lichte schuimlaag ontstaat.

Tip

Schenk de thee van een hoogte van minstens 30 cm. Zo belucht je de thee en ontstaat de typische schuimkraag.

Lekker met

Marokkaanse gebakjes of dadels.

Ontdek meer recepten op kookpot.be