



## Chai latte

*Kruidige Indiase melkthee met kaneel, kardemom en gember. Warm, geurig en heerlijk troostend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>12'</b>	<b>2</b>	<b>Drank</b>

### Ingrediënten

- 500 ml water
- 250 ml volle melk
- 2 zakjes zwarte thee of 2 el losse zwarte thee
- 4 kardemompeulen
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 2 schijfjes verse gember
- 2 el suiker of honing

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kneus de kardemompeulen lichtjes zodat de zaadjes vrijkomen.
- 2.** Breng het water aan de kook met de kardemompeulen, het kaneelstokje, de kruidnagels en de gemberschijfjes.
- 3.** Laat alles 5 minuten zachtjes pruttelen zodat de kruiden hun smaak afgeven.
- 4.** Voeg de theezakjes of de losse thee toe en laat nog 3 minuten trekken op een laag vuur.
- 5.** Giet de melk en de suiker of honing erbij en verwarm alles al roerend tot net onder het kookpunt.
- 6.** Zeef de chai door een fijnmazige zeef in de koppen en serveer onmiddellijk dampend heet.

### Tip

Klop de warme melk apart op met een melkopschuimer voor een schuimige latte-versie.

### Lekker met

Een koekje of speculaas.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)