



Frappé koffie

Griekse ijskoffie: geschud tot een dikke schuimlaag en geserveerd over ijs. Verfrissend op elke zomerdag.

VOORBEREIDING

5'

PORTIES

1

CATEGORIE

Drank

Ingrediënten

2 kl oploskoffie
suiker naar smaak
2 el koud water
150 ml koud water
een scheutje melk (optioneel)
ruim ijsblokjes

Bereidingswijze

1. Doe de oploskoffie, de suiker en de 2 el koud water in een shaker of een hoge beker.
2. Schud of mix krachtig gedurende ongeveer 30 seconden tot er een dikke, lichtbruine schuimlaag ontstaat.
3. Vul een hoog glas met ruim ijsblokjes.
4. Giet het koffieschuim over de ijsblokjes.
5. Vul aan met de 150 ml koud water.
6. Voeg naar smaak een scheutje melk toe en serveer met een rietje.

Tip

Hoe krachtiger en langer je schudt, hoe dikker en stabielier de kenmerkende schuimlaag wordt.
Gebruik bij voorkeur klassieke Nescafe-oploskoffie voor een authentiek resultaat.

Lekker met

Lekker op een zonnig terras, bij een koekje of een stuk baklava.