

Classic homemade iced tea



Ingrediënten:

- 1l water (liefst met een droogrest lager dan 50)
- 2 el Rwanda Black Tea Rukeri
- 1 Citroen
- 1 grote el bloemenhoning
- IJsblokjes

Kookgerei:

- Waterkoker
- Fles met dop (inhoud van tenminste 1l)
- Eetlepel
- Zeefje
- Mesje
- Karaf (inhoud tenminste 1l)



Voorbereiding:

Kook 1l water tot 90°, doe de twee el Rwanda black tea Rukeri in de sluitbare fles en giet het gekookte water eroverheen. Sluit de fles en laat afkoelen (dit duurt enkele uren). Als de infusie voldoende is afgekoeld kan je ze verder koelen in de ijskast .

Iced Tea afwerken:

Snijd de citroen in schijfjes. Giet de infusie door het zeefje in de karaf. Voeg de el honing samen met de ijsblokjes en de citroenschijfjes toe aan de karaf. Roer goed door zodat het de honing zich kan vermengen met de infusie.

Los je honing op in een wat warm water voor je het aan de iced tea toevoegt. Zo mengt het makkelijker



Berry-orange sunrise



Ingrediënten:

- 1l water (liefst met een droogrest lager dan 50)
- 2 el **Bosvruchten**
- 2 sinaasappels
- Ijsblokjes

Kookgerei:

- Waterkoker
- Fles met dop (inhoud van tenminste 1l)
- Eetlepel
- Zeefje
- Mesje
- Karaf (inhoud tenminste 1l)



Vorbereiding:

Kook 1l water tot 90°, doe de twee el **Bosvruchten** in de sluitbare fles en giet het gekookte water eroverheen. Sluit de fles en laat afkoelen (dit duurt enkele uren). Als de infusie voldoende is afgekoeld kan je ze verder koelen in de ijskast.

Iced Tea afwerken:

Snijd 1 sinaasappel door en pers hem. Doe het sap van de sinaasappel in de karaf, giet de infusie door het zeefje in de karaf. Snijd de tweede sinaasappel op partjes en voeg ze samen met de ijsblokjes toe aan de karaf. Roer goed door zodat het sinaasappelsap en de infusie goed gemend zijn.

Gebruik bosvruchten uit de diepvries in plaats van ijsblokjes voor een extra fruitige touch.



Amour Provence



Ingrediënten:

- 1l water (liefst met een droogrest lager dan 50)
- 2 el Amour Provence
- 2 limoenen
- 1 el ruwe rietsuiker
- Ijsblokjes

Kookgerei:

- Waterkoker
- Fles met dop (inhoud van tenminste 1l)
- Eetlepel
- Zeefje
- Mesje
- citruspers
- Karaf (inhoud tenminste 1l)



Vorbereiding:

Kook 1 liter water tot 90°, doe de twee el Amour Provence in de fles en giet het gekookte water in de fles. Sluit de fles en laat afkoelen (dit duurt enkele uren). Als de infusie voldoende is afgekoeld kan je ze verder koelen in de ijskast .

Ice Tea afwerken:

Pers 1 limoen, doe het sap in de karaf en voeg 1 el ruwe rietsuiker toe. Giet de infusie door een zeefje in de karaf en voeg eventueel extra ijs toe. Snijd de tweede limoen op partjes en kneus ze zachtjes in de karaf. Alles nog eens goed doorroeren.

Doe je iced tea in koude moscow mule bekers en voeg nog citroengras toe ter decoratie.



Fresh and fruity



Ingrediënten:

- 1l water (liefst met een droogrest lager dan 50)
- 2 el **China Mist and Cloud**
- 1 a 2 takjes biologische munt + wat extra voor de decoratie
- Een handjevol frambozen + wat extra voor de decoratie
- Ijsblokjes

Kookgerei:

- Waterkoker
- Fles met dop (inhoud van tenminste 1l)
- Eetlepel
- Zeefje
- Karaf (inhoud tenminste 1l)



Vorbereiding:

Kook 1l water tot 80°, doe de twee el **China Mist and Cloud** in de sluitbare fles, voeg er de frambozen en munt aan toe, en giet het gekookte water eroverheen. Sluit de fles en laat afkoelen (dit duurt enkele uren). Als de infusie voldoende is afgekoeld kan je ze verder koelen in de ijskast.

Iced Tea afwerken:

Giet de infusie door het zeefje in de karaf. Voeg de ijsblokjes, munt en frambozen ter decoratie toe. Heel eenvoudig toch overheerlijk.

Gebruik diepvries frambozen voor een intensere smaak. Je kan eventueel ook frambozen pletten in een glas en daar de iced tea op gieten.



Hearty pink



Ingrediënten:

- 1l water (liefst met een droogrest lager dan 50)
- 2 el biologische hibiscus
- 1 bio citroen
- Ijsblokjes

Kookgerei:

- Waterkoker
- Fles met dop (inhoud van tenminste 1l)
- Eetlepel
- Zeefje
- mesje
- Karaf (inhoud tenminste 1l)



Vorbereiding:

Kook 1l water tot 90°, doe de twee el hibiscus in de sluitbare fles en giet het gekookte water eroverheen. Sluit de fles en laat afkoelen (dit duurt enkele uren). Als de infusie voldoende is afgekoeld kan je ze verder koelen in de ijskast.

Ice Tea afwerken:

Snijd de citroen op partjes, giet de infusie door een zeefje in de karaf en voeg de citroen en ijsblokjes toe. Genieten maar!

Hibiscus is een goede dorstlesser vol antioxidanten en vitamine C en B6. Het verlaagt de cholesterol en is een uitstekend harttonicum.

