

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)



Vorbereiding:

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

