

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.

