

IJSTHEE

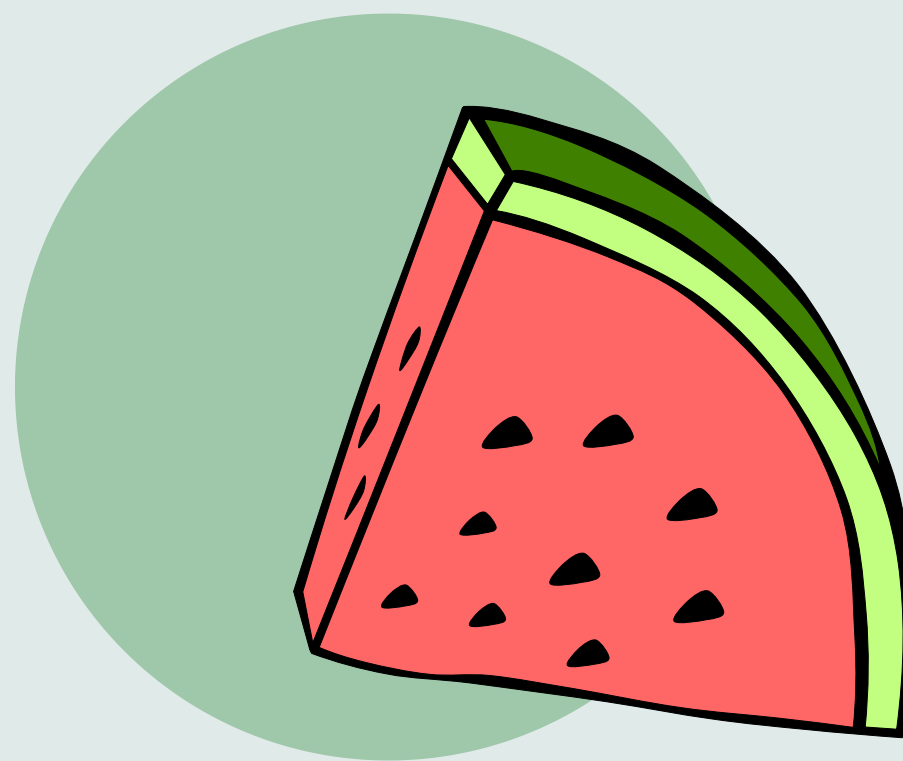


ZETMETHODES



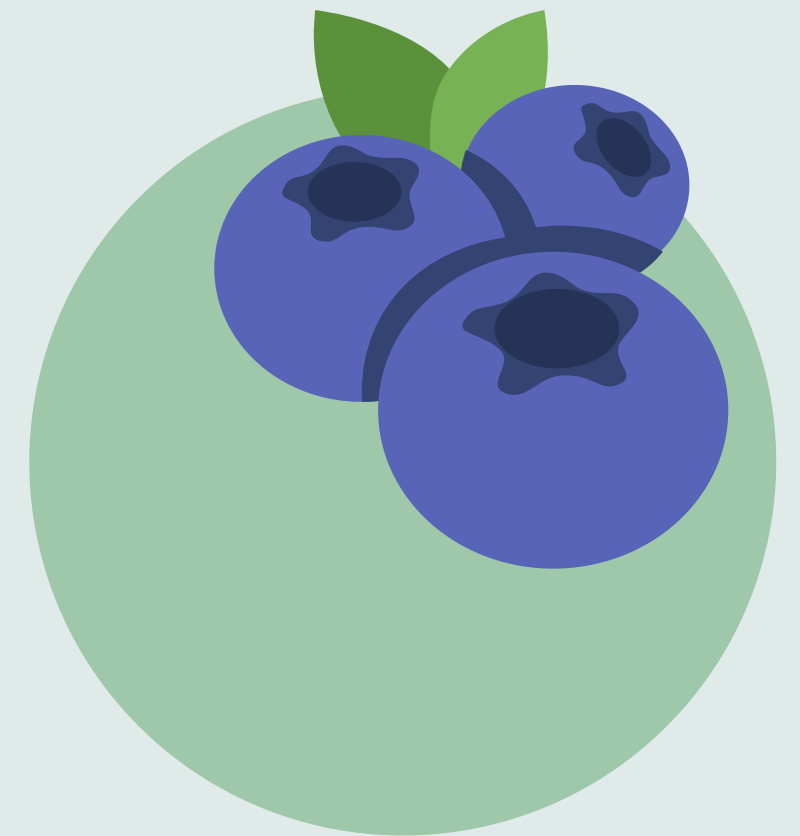
COLD BREW

Bij een cold brew ga je uit van 10 gram thee op 1 liter water. Doe de thee in een kan en vul hem met water. Het enige dat je daarna nog hoeft te doen, is de kan een nachtje in de koelkast laten staan.



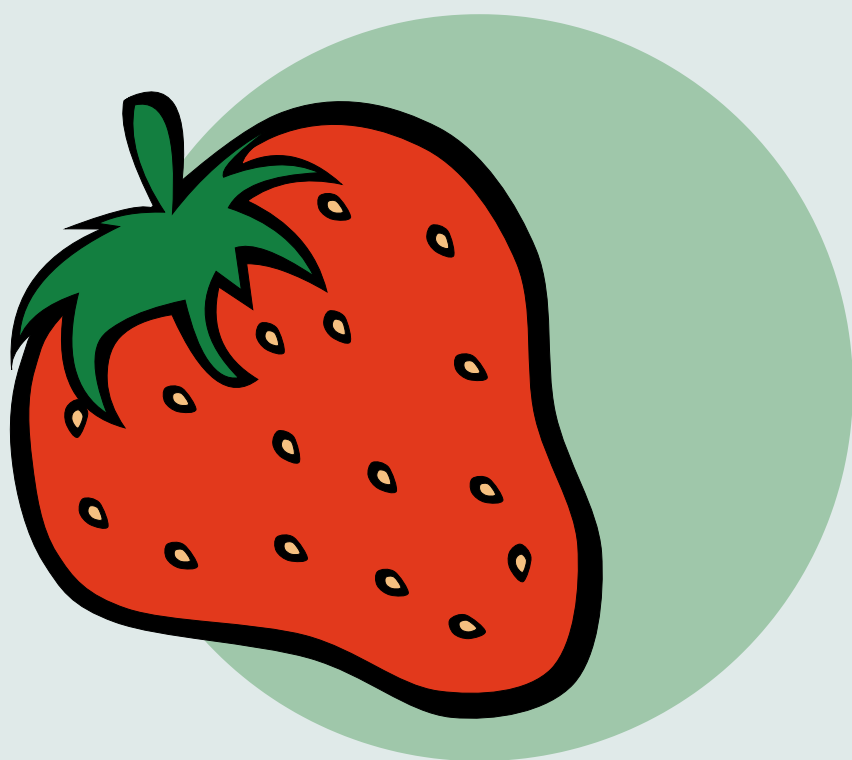
CHILLED

Hiervoor zet je een sterke thee, met ongeveer 15% meer thee dan je normaal gesproken doet. Laat de thee afkoelen en schenk hem daarna in een glas dat gevuld is met ijsblokjes.



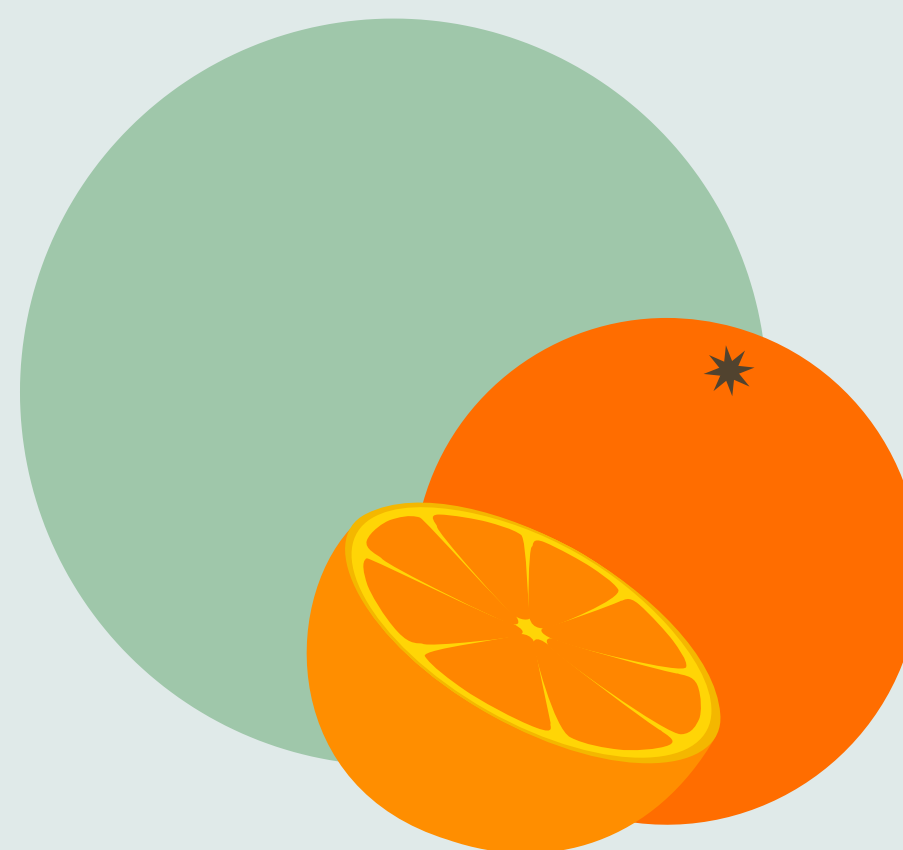
SHOCK BREW

Zet de thee zoals je altijd doet, maar gebruik alleen de helft van het water. Voor het water dat je nu 'tekort' komt gebruik je ijsblokjes. Doe de ijsblokjes in een kan en schenk de warme thee eroverheen.



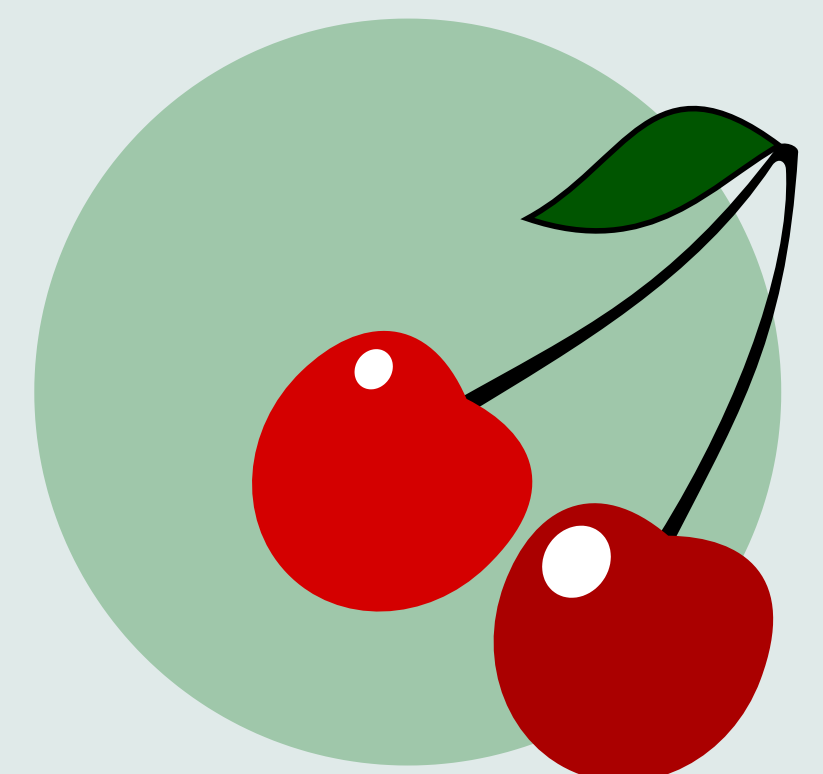
ICE BREW

Je bedekt de bodem van een klein theepotje (met ca. 350 ml inhoud) met theeblaadjes en vult hem op met crushed ijs. Daarna laat je het ijs bij kamertemperatuur smelten.



FRUIT BREW

Voeg vers fruit aan je ijsthee toe. Stukjes aardbei, schijfjes limoen of sinaasappel tussen ijsblokjes maken de thee fruitig en fris. Of voeg verse munt, stukjes gember of een scheut honing toe.



SPARKLING BREW

Zet sterke thee zoals, gebruik alleen de helft van het water. Voor het water dat je nu 'tekort' komt gebruik je spa rood. Doe de spa rood in een kan en schenk afgekoelde sterke thee erbij.