



EARL GREY

EARL GREY ICED TEA



INGREDIËNTEN

4-5 volle eetlepels Earl Grey | 50 ml Suiker siroop | 50 ml Citroen sap | Ijsblokjes

BEREIDING

Zet 1 liter zwarte thee met kokend water en laat het 3-5 minuten trekken. Vul een grote kan met ijsblokjes en giet de thee erin. Voeg 50 ml suikersiroop en het sap van een uitgeperste citroen toe aan de thee. Voeg meer citroensap toe om de drank intenser en zuurder te maken. Wacht tot de thee volledig is afgekoeld. Serveer met ijsblokjes en plakjes citroen en geniet!

Extra tip:

Geserveerd met munt of tijm wordt deze ijsthee een frisse en pittige traktatie waar iedereen van zal genieten.



ENGLISH BREAKFAST



CHINA JASMIJN

PEACH ICED TEA



INGREDIËNTEN

5-6 volle eetlepels English Breakfast of China Jasmine | 5-6 theelepels suiker naar smaak | 4 rijpe perziken of nectarines | ijsblokjes / verpulverd ijs | 1 limoen | 2 takjes verse munt

BEREIDING

Zet het groene theemengsel met 1 liter water op 80°C en laat het 3 minuten trekken. Vul een grote kan met ijsblokjes of verpulverd ijs en giet de thee erin. Laat het volledig afkoelen. Ondertussen, ontpit de perziken, verwijder de schil en snijd ze in plakjes. Leg een paar plakjes perzik opzij om later te gebruiken als decoratie en kook de andere plakjes samen met de suiker en ongeveer 100 ml water gedurende 10 minuten tot je een vruchtenpuree hebt. Druk door een zeef. Doe de perzikipuree en de plakjes limoen in een glas en giet de koude thee erbij. Decoreer met de overgebleven plakjes perzik en munt. Voeg indien nodig meer verpulverd ijs toe.

Cocktailtip: WODKA

Bereid de ijsthee zoals beschreven en voeg 100 ml wodka toe.



PINK FIZZ



MON CHERI

SWEET CHERRY ICED TEA



INGREDIËNTEN

10 volle eetlepels Pink Fizz | 100 g Kersen | 1 Handvol verse munt | 500 ml Mineraal Water | verpulverd ijs of ijsblokjes

BEREIDING

Zet 1 liter Pink Fizz of Mon Cheri met kokend water en laat het minstens 15 minuten trekken. Vul ijsblokjes of verpulverd ijs in een grote kan en giet de gezette thee erin. Wacht tot het volledig is afgekoeld. Ontpit de kersen en voeg ze toe aan de thee. Voeg het mineraalwater toe en versier met verse muntblaadjes. Geniet ervan ijskoud!

Cocktailtip: KOKOSLIKEUR

Bereid de ijsthee zoals hierboven beschreven en voeg 20 ml zoete kokoslikeur toe. Een verfrissend exotische cocktail voor zwoele zomeravonden!



SWEET MANGO

MANGO AND FRIENDS ICED TEA



INGREDIËNTEN

8 volle eetlepels Sweet Mango | 1 Sinaasappel | 1 Mango | Ongeveer 30 g Verse Gember | 2 takjes munt | ijsblokjes / verpulverd ijs

BEREIDING

Zet het fruittheemengsel en geraspte gember met 1 liter kokend water en laat het minstens 20 minuten trekken. Voeg de thee toe aan een kan gevuld met ijs en laat het volledig afkoelen. Voeg het sap van een sinaasappel en de stukjes mango toe en serveer de frisse, fruitige ijsthee gearneerd met muntblaadjes.

Sprankelende cocktailtip: VOOR ZACHTE ZOMERAVONDEN Bereid de ijsthee zoals hierboven beschreven (zonder gember) en vul het aan met je favoriete prosecco of mousserende wijn.



WAVY WATERMELON

HOLY MELONY ICED TEA



INGREDIËNTEN

10 volle eetlepels Wavy Watermelon | 1/2 Meloen schijfjes gekoeld of bevroren | 2-3 takjes munt | 1 Limoen of Citroen | 500 ml Mineraal Water | ijsblokjes / verpulverd ijs

BEREIDING

Zet het fruittheemengsel met 1 liter kokend water en laat het minstens 15 minuten trekken. Giet de thee in een kan gevuld met ijs en laat het volledig afkoelen. Meng de stukjes meloen, muntblaadjes en plakjes citroen of limoen, voeg alles toe aan de afgekoelde thee en vul het aan met bruisend water. Een heerlijke, zomerse, verfrissende smaak! Onze aanrader voor een koude punch: Serveer de ijsthee in een uitgeholde watermeloen.

Pittige verfrissing: DE BITTERE NOOT

Verfijn de thee met rozemarijn en tonic water in plaats van bruisend water en munt. Ginliefhebbers kunnen ook een fruitige gin-tonic maken van deze ijsthee.