



Zelfgemaakte groene en suikervrije ijsthee

Beschrijving

Met dit warme weer is het lekker om een verfrissend drankje in de koelkast te hebben staan. Op het wereldwijde web vond ik een recept voor groene ijsthee op basis van Celestial Seasonings Organic matcha green tea 1-kops. Het belangrijkste van zelf ijsthee maken, is dat je de thee met koud water moet zetten, dan wordt het nl. niet bitter. In plaats van honing heb ik zoetstof toegevoegd. Wel goed roeren voordat je het serveert!

Aantal liter

1

Ingrediënten

- 1 liter koud water (uit de kraan)
- 2 zakjes Celestial Seasonings, Organic Matcha Green
- 2 eetlepels zoetstof (of meer naar smaak)
- 1 citroen
- 1 takje verse munt

Keukenmateriaal

- afsluitbare fles van minimaal 1 liter
- koksmes
- snijplank

Bereidingstijd

voorbereiden: 5 minuten – bereiden: 5 minuten – intrekken: 8 uur

Bereiden

Snijd de citroen in plakjes. Neem een afsluitbare fles en schenk hier het water in.

Een afbeelding van Celestial Seasonings Organic matcha green tea 1-kops

Voeg dan aan het koude water het theezakje toe samen met het takje verse munt en de plakjes citroen.

Roer er tot slot 2 eetlepels zoetstof door (of meer naar smaak).

Zet dan de fles (afgesloten) in de koelkast en laat de ijsthee minimaal 8 uur of langer trekken.

Serveer de ijsthee eventueel met een paar blaadjes verse munt, een schijfje citroen en/of wat ijsblokjes.

Datum

18/02/2025