



Is-te fra Chaya
Opskrifthæfte

Hindbær Blend

Ingredienser:

- Rooibos Hindbær
- 2,5 dl. vand
- 2,5 dl. mineralvand
- 2,5 dl. Ginger Ale
- Friske hindbær og mynte
- Isterninger

Tilberedning:

Bryg 2 temål Rooibos Hindbær i ca. 5 minutter med kogende vand og køl det ned. Fyld isterninger og te i en karaffel, hak hindbær og den friske mynte i små stykker og tilføj dette. Fyld op med kold mineralvand og Ginger Ale og tilføj evt. hindbær juice efter smag.

NB: Ginger Ale er svært at skaffe - Tonic virker også.

Sommernatsdrøm

Ingredienser:

- Sencha Fuji
- 6 dl. friskt, koldt vand
- Isterninger

Tilberedning:

Fyld 3 temål Sencha Fuji i en kande med låg og hæld koldt vand på. Stil kanden i køleskabet natten over. Dekantér teen næste morgen og servér med isterninger.

Is-te med æble og jordbær

Ingredienser:

- Sencha Nippon
- 2,5 dl. vand
- 1 lille æble
- 200g friske frugter (sæsonbestemt)
- Citronsaft
- 2 dl. æblejuice
- Isterninger

Tilberedning:

Bryg 3 temål Sencha Nippon i ca. 3 minutter med varmt vand ved 80°C. Hæld teen over isterningerne i en karaffel. Skær frugt og æble i tern eller skiver og hæld lidt citronsaft på. Tilsæt æblejuice og frugt til is-teen. Justér sødmen ved at variere mængden af æblejuice.

Is-te med ingefær

Ingredienser:

- Ren sort eller grøn te
- 1 liter vand
- Sukker
- Citronsaft
- Frisk ingefær i stykker
- Isterninger

Tilberedning:

Bryg en stærk te af 6 temål te i ca. 5 minutter med varmt vand. Smag til med sukker og citronsaft mens teen er varm. Fyld glassene 2/3 med isterninger og ingefærstykker og hæld teen over.

Is-te med ananas

Ingredienser:

- Afternoon Tea
- 2,5 dl. vand
- 2,5 dl. mineralvand
- 2,5 dl. Ginger Ale
- 1 lille dåse ananas
- Isterninger

Tilberedning:

Bryg 2 temål Afternoon i ca. 5 minutter med kogende vand og køl det ned. Fyld isterninger i en karaffel og hæld teen over. Skær frugterne i stykker og tilsæt dem til is-teen. Fyld op med mineralvand og Ginger Ale. Sød efter smag med ananas juice fra dåsen og servér straks.

Dr. Louises Is-te (som Chaya laver den i Dronning Louises Tehus)

Ingredienser:

- Grøn Sencha
- 1,5 liter vand
- Ca. 3 spsk. sukker
- 1 dl. Rose's Lime Juice
- Frisk mynte og citron
- Isterninger

Tilberedning:

Bryg 3 temål Grøn Sencha i ca. 5 minutter med 1 liter 80°C varmt vand. Opløs sukker efter smag og filtrer teen. Tilsæt 0,5 liter koldt vand samt Rose's Lime Juice. Afkøl og server med isterninger, mynteblade og citronskive.

Lav dine egne is-teer

Is-te er noget af det bedste der findes på en varm sommerdag, men de fleste af de is-teer du kan købe færdiglavet har meget lidt med te at gøre, og er desuden fulde af sukker eller andre sødemidler. Nogle fordele ved selv at lave sine is-teer er nævnt nedenfor:

- Du har selv kontrol over kvaliteten af alle anvendte råvarer
- Du bestemmer selv sukkerdoseringen, og der er ingen konserveringsmidler
- Is-teer lavet på rigtig te smager fantastisk og er langt billigere end købte alternativer
- Det er let at lave dine egne is-teer, og du kan variere i det uendelige

Chayas is-te pakke

Hos Chaya kan du købe en 'startpakke', der forsyner dig med alle de teer, der er opskrifter på i denne folder. Du får 3 rør á 150 g samt 2 prøverør. Yderligere indeholder is-te pakken te-mål, te-filter samt en citronfugl.

Pakken kan du købe i forretningerne eller bestille på hjemmesiden.



Chaya • tlf. 3965 8898 • info@chaya.dk • www.chaya.dk
Lyngby Hovedgade 9C • 2800 Kgs. Lyngby
Jægersborg Allé 37 • 2920 Charlottenlund