Zwoele zomeravonden en frisse *Teatails*



Een zwoele zomeravond is niet compleet zonder fijn gezelschap, een rokende barbecue en frisse cocktails. Wie het komende seizoen eens iets anders wil schenken dan een van de bekende klassiekers, probeert een cocktail variatie op basis van verse ijsthee! De thee van Teastreet leent zich uitstekend voor het maken van dit zomerse drankje. Maar waar te beginnen? Barbara Veldhuizen van Teastreet deelt graag de juiste bereidingswijze van een perfecte Teatail.

Een eigengemaakte ijsthee kun je eenvoudig omtoveren tot een verrukkelijke cocktail door er een scheutje gin, vodka of rum aan toe te voegen. Het geheim zit hem in het maken van een smakelijke ijsthee als basis voor jouw *Teatail*. Vrijwel alle soorten thee lenen zich er uitstekend voor om ook koud genuttigd te worden. Varieer eens met de verschillende soorten zwart, groen, wit, oolong, kruiden en rooibos, en ontdek jouw favoriete smaken.

IJsthee op zijn best

IJsthee op basis van zwarte, groene of witte thee krijgt de beste smaak bij bereiding met de cold brew-methode. Dit is een ijsthee getrokken in koud water gedurende minimaal zes uur. Je gaat hierbij als volgt te werk:

- Doe de losse blad thee in het filter (ongeveer 3 gram thee per 250ml koud water).
- Laat de thee een nacht trekken in koud water in de koelkast.
- Breng de ijsthee eventueel op smaak met stukjes sinaasappel, citroen, aardbei, munt, basilicumblad, ahornsiroop of vruchtensap.
- Bewaar in de koelkast. De verse ijsthee kan je gekoeld tot drie dagen lang bewaren.

Spontaan zomers feestje

De Nederlandse zomer is nogal onvoorspelbaar en wil ons weleens verrassen met een onverwacht mooie zomerdag. Geen nood, want ook voor een spontaan feestje bereid je in een mum van tijd een heerlijke ijsthee.

Hot brew-methode (snelle methode):

Voor de snelle methode gebruiken we in tegenstelling tot de cold brew-methode heet water, omdat de thee minder lang de tijd krijgt om te trekken.

- Verdubbel de geadviseerde dosering thee in het filter; de thee wordt uiteindelijk verdund door de ijsklontjes, daarom moet je de thee extra sterk bereiden met een dubbele hoeveelheid losse blad thee.
- Zet de thee op de gebruikelijke wijze (let op: bij groene en witte thee in water van max 80°C)
- Schenk de warme thee uit over een kan met ijsklontjes.
- Breng de ijsthee naar wens op smaak door bijvoorbeeld vers fruit, munt, ahornsiroop of een scheutje vruchtensap toe te voegen.
- Bewaar de ijsthee in de koelkast. De verse ijsthee kan je gekoeld tot drie dagen lang bewaren.

Met de verschillende soorten thee is het eindeloos variëren en experimenteren. Lees hieronder twee heerlijke recepten ter inspiratie! *Cheers!*

Teatail recepten

Lemon & Lime & Rosemary

Benodigdheden voor 1 liter:

- Teastreet Black – Lemon & Lime (4x 2g = 4x perfect teaspoon)
- Schil van 1 citroen
- 2 takjes rozemarijn
- 1½ kop suiker
- 1½ kop water
- 4x ½ schijf citroen en takjes rozemarijn als garnering
- Scheutje rum
- IJsklontjes

Bereiding:

Doe het water en de suiker in een steelpannetje en breng het al roerend aan de kook. Voeg de citroenschil en de rozemarijn toe. Laat het geheel een paar minuten koken. Giet de siroop in een schaaltje of flesje en laat deze afkoelen.

Bereid de ijsthee met Lemon & Lime natural hot brew of cold brew zonder toevoegingen.

Schenk de ijsthee uit in een glas.

Voeg een scheut afgekoelde rozemarijn-citroen siroop en een scheutje rum toe aan de ijsthee. Voor een virgin Teatail laat je simpelweg de rum achterwege.

Voeg een paar ijsklontjes toe en garneer de Teatail met een schijfje citroen en een takje rozemarijn.

Crispy Morning (Green T) met gember en munt

Benodigdheden voor 1 liter:

- Teastreet green – Crispy Morning (4x 2g = 4x perfect teaspoon)
- 8 schijfjes gember
- 4 takjes munt
- 2 tl honing
- Scheutje gin
- IJsklontjes

Bereiding:

Bereid de ijsthee met Crispy Morning hot brew of cold brew zonder toevoegingen.

Los de honing op in een klein beetje warm water en roer deze vervolgens door de ijsthee.

Maak in de gember schijfjes een inkeping, zet deze op de rand van het glas en wrijf zo de rand van het glas in met gember.

Kneus de blaadjes van de verse munt een beetje en doe deze met twee schijfjes gember in het glas. Voeg vervolgens de gin toe.

Schenk de mix uit in het glas. Voeg een paar ijsklontjes toe en geniet van deze frisse Teatail!

Neem voor meer informatie contact op met Jeffrey Struijk, j.struijk@simplypr.nl 020 776 7756