



CHAI LATTE

#warme drank #winter #alternatief voor chocolademelk

HOEVEELHEID

4 personen

WAT HEB JE NODIG

1/2 tl venkelzaad
1 tl gemberpoeder
4 kardemonpeulen
4 kruidnagels
1/2 tl zwarte peperkorrels
1 kaneelstokje
2 stuks steranijs
350 ml water
350 ml halfvolle melk
4 zakjes ceylon thee

MATERIAAL

Steelpan
Koekenpan

BEREIDINGSWIJZE

1. Rooster alle specerijen zonder olie of boter in een koekenpan gedurende 2-3 minuten. Goed in de pan blijven roeren of de specerijen door de pan 'schudden', om te voorkomen dat ze aanbranden.
2. Breng het water en de melk tegen de kook aan. Voeg de specerijen en de zakjes thee hieraan toe. Laat het mengsel gedurende 10 minuten zachtjes trekken.
3. Schenk de chai latte door een zeef in een mok.

TIP:

schenk op het laatst nog wat opgeschuimde melk Op de chai latte. Strooi hier een beetje kaneel over en garneer met een stukje steranijs.