



## 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.