



Chai latte

Kruidige Indiase melkthee met kaneel, kardemom en gember. Warm, geurig en heerlijk troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	12'	2	Drank

Ingrediënten

- 500 ml water
- 250 ml volle melk
- 2 zakjes zwarte thee of 2 el losse zwarte thee
- 4 kardemompeulen
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 2 schijfjes verse gember
- 2 el suiker of honing

Bereidingswijze

1. Kneus de kardemompeulen lichtjes zodat de zaadjes vrijkomen.
2. Breng het water aan de kook met de kardemom, kaneel, kruidnagel en gember en laat 5 minuten pruttelen.
3. Voeg de thee toe en laat nog 3 minuten trekken.
4. Giet de melk erbij met de suiker en verwarm alles net tot tegen het kookpunt.
5. Zeef de chai in de tassen en serveer dampend heet.

Tip

Klop de warme melk apart op voor een schuimige latte-versie.

Lekker met

Een koekje of speculaas

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)