



## Chai latte

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

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE    |
|---------------|------------|----------|--------------|
| <b>5'</b>     | <b>12'</b> | <b>2</b> | <b>Drank</b> |

## 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 kardemompeulen, het kaneelstokje, de kruidnagels en de gemberschijfjes.
3. Laat alles 5 minuten zachtjes pruttelen zodat de kruiden hun smaak afgeven.
4. Voeg de theezakjes of de losse thee toe en laat nog 3 minuten trekken op een laag vuur.
5. Giet de melk en de suiker of honing erbij en verwarm alles al roerend tot net onder het kookpunt.
6. Zeef de chai door een fijnmazige zeef in de koppen en serveer onmiddellijk dampend heet.

### Tip

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

### Lekker met

Een koekje of speculaas.

---

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