

MIJN MEEST

RENDABELE RECEPT OOIT

VOOR JE NIEUWE ZOMERKAART

LETS GO !

We gaan starten met de meest rendabele drink aller tijden:
De Homemade Iced Tea, met een opbrengst van 0000 %
Wat hebben we hiervoor nodig ?

1 LITER BRONWATER

als je beschikt over drinkbaar kraantjeswater, kan je dit natuurlijk ook gebruiken

25 GRAM LOSSE THEE

Neem een goede kwaliteitsthee. Ik gebruik vandaag de OMA'S FRUITGARDEN, die je ook online kan bestellen

25 GRAM FIJNE SUIKER

Je mag oog andere zoetstoffen gebruiken, maar in dit recept werkt fijne kristalsuiker het best, omdat hij makkelijker oplost dan gewone suiker.

EEN WECKPOT VAN 1 LITER

NU WE ALLE INGREDIËNTEN HEBBEN KLAARSTAAN

Leg ik je graag uit wat je nu precies moet doen om een heerlijke ice tea tevoorschijn kan toveren in een heerlijke **cold brew**

1. Doe de suiker in je weckpot en giet het water erbij. Los de suiker even op met een lepel.
2. Voeg de losse thee toe. Roer nog eens met een lepel en laat hem vrolijk dansen in het water.
3. Sluit de weckpot af en laat hem staan tot de volgende dag.

WE KIJKEN EVEN HOE DIT DE DAG ERNA UITZIET

Je ziet dat de thee al mooi geïnfuseerd is.
Even ruiken. Yes. Perfect.

TIME TO STRAIN

Hiervoor gebruik ik een gewone puntzeef en druk de heerlijke thee nog even door.

VOOR JE DEZE OVERGIET IN EEN AFSLUITBARE FLES

Voeg je nog even 1 gram ascorbine toe. Dit is gewone vitamine C, dus ook lekker healthy. Deze vind je bij je groothandel, drogist of apotheek. Dit zorgt er namelijk voor dat je homemade iced tea nog langer houdbaar blijft. Op deze manier kan je hem makkelijk 1 maand bewaren.

DE 'PERFECT SERVE'

GLAS: **Highball**

IJSBLOKJES **-18°C !**

GARNISH: **Zeste van citroen**

VOLGENDE WEEK: NOG MEER HIGH PROFIT DRINKS !

Volgende week laat ik zien hoe je deze heerlijke beauty maakt !

Haal alvast 2 passievruchtjes en Ginger Beer in huis !

Tot dan en stay safe !

RED ICED TEA

1 LITER

WAT HEB JE NODIG:

1 LITER BRONWATER

25 GRAM LOSSE THEE

25 GRAM FIJNE KRISTALSUIKER

OPTIONEEL 1 GRAM ASCORBINE

1. Doe de suiker in je weckpot en giet het water erbij. Los de suiker even op met een lepel.
2. Voeg de losse thee toe. Roer nog eens met een lepel en laat hem vrolijk dansen in het water.
3. Sluit de weckpot af en laat hem staan tot de volgende dag.
4. Schud de pot nog eens stevig zodat alle suiker is opgelost.
5. Giet hem door een puntzeef, giet deze over in een toffe, afsluitbare fles.
6. Bewaar in de koeling. Voeg eventueel 1 gram ascorbine toe voor een langere bewaring.

