

## Hong-Kong Ice Tea / Hong-Kong Ice Tea



### **Boodschappenlijst**

5 - 7 Lipton Yellow Label theezakjes

1000 ml kokend water

1 citroen

2 eetlepels rietsuiker of naar smaak

veel leuke ijsblokjes

### **Zo maak je Hong-Kong Ice Tea**

Boen de citroen goed schoon met heet water zodat de was verdwijnt.

Kook het water, schenk het in een kan en los de suiker er in op door te roeren.

Hang de theezakjes 10 tot 15 minuten in het kokende water.

Verwijder de theezakjes als de thee sterk genoeg is naar jouw smaak.

In Hongkong maken ze de thee erg sterk.

Laat de thee afkoelen en snij intussen dunne schijfjes van de citroen.

Doe de ijsblokjes in de kan en zet een schijf citroen in de glazen.

Vul de glazen met de Hongkong Ice Tea en serveer het meteen.

### **Geniet ervan!**

## Hong-Kong Ice Tea / Hong-Kong Ice Tea



### **Shopping list**

- 5 - 7 Lipton Yellow Label tea bags
- 1000 ml boiling water
- 1 lemon
- 2 tablespoons of cane sugar or to taste
- lots of fun ice cubes

### **How to make Hong-Kong Ice Tea**

- Scrub the lemon very clean with hot water, so the wax dissolves.
- Boil the water, pour it into a jug, add the sugar and dissolve it by stirring it.
- Immerse the tea bags in the boiling water for 10 - 15 minutes.
- Remove the tea bags when the tea is strong enough and to your taste.
- In Hong Kong the tea is made very strong.
- Allow the tea to cool and meanwhile slice the lemon thinly.
- Put the ice cubes into the jug and place slices of lemon into the glasses.
- Fill up the glasses with the Hong Kong Ice Tea and serve it immediately.

### **Enjoy!**