

Groene ijsthee met kersen / Green Ice tea with cherries



Boodschappenlijstje

1 liter water
2 theezakjes biologische groene thee
2 eetlepels honing
verse kersen

Zo maak je zelf de lekkerste groene ijsthee

Breng het water aan de kook en laat het even goed doorkoken.

Roer de honing door het water en hang de theezakjes in het mengsel.
Laat het theemengsel 10 minuten trekken en neem dan de theezakjes er uit.
Zet de thee opzij en laat het afkoelen.

Was en ontpit de kersen, leg ze in een ijsblokjes vorm en vul de vorm met wat van de thee.
Zet de ijsblokjesvorm in de vriezer en laat de blokjes in minimaal 4 uur bevriezen, of in 1 nacht.

Schenk de rest van de thee in een gesteriliseerde fles en zet in de ijskast.
Laat de ijsthee in de ijskast staan tot je het wil gebruiken.

Serveren

Verdeel de kersenijsblokjes over de glazen en vul ze aan met de ijsthee.

Serveer de ijsthee met een vrolijk rietje

Groene ijsthee met kersen / Green Ice tea with cherries



Shopping list

1 liter water
2 tea bags with organic green tea
2 tablespoons honey
fresh cherries

How to make the tastiest green ice tea yourself

Bring the water to the boil and let it boil for a short while.
Stir in the honey and hang the tea bags in the mixture.

Let the tea mixture brew for 10 minutes and then remove the tea bags.
Put the tea aside and let it cool to room temperature.

Wash and pit the cherries, place in an ice cube tray and fill the tray with some of the ice tea.
Place the ice cubes tray in the freezer and let freeze for at least 4 hours, or overnight.

Pour the icrest of the tea in a sterilized bottle and cool it in the refrigerator.
Keep it there until you want to use it.

To serve

Divide the cherry ice cubes over the glasses and pour ice tea over them.

Serve the ice tea with a cheerful straw