



***Zomerse recepten
(Peeze)***

HONING LATTE



Ingrediënten:

- 210 ml melk of Alpro Barista Glutenvrije Haver
- 1 shot espresso
- 20 ml Melvita honing
- Kaneelpoeder

Bereiding:

1. Giet de helft van de honing samen met de espresso in het glas.
2. Schuim de melk op en voeg toe aan het glas.
3. Garneer met kaneelpoeder en de andere helft van de honing.



BLONDIE LATTE



Ingrediënten:

- 210 ml melk of Alpro Barista Glutenvrije Haver
- 1 shot espresso
- 35 g witte chocolade of 20 ml Monin siroop: white chocolate
- Chocoladekrullen

Bereiding:

1. Doe de witte chocolade (siroop) in een glas.
2. Schuim de melk op en voeg toe aan het glas.
3. Laat een halve minuut staan en voeg rustig de espresso toe.
4. Garneer met chocoladekrullen.



FROZEN ICECCINO



Ingrediënten:

- 1/3 Frozen Iceccino in het glas
- 2/3 water in het glas
- 1 glas ijsklontjes
- 1 shot espresso

Bereiding:

1. Mix de Frozen Iceccino, ijsklontjes, espresso en het water gedurende 20 seconden in een blender.
2. Schenk uit en serveer met een rietje.



CARAMEL ICED COFFEE



Ingrediënten:

- 160 ml volle melk
- 2 shots espresso
- 1 glas ijsklontjes
- 20 ml Monin siroop:
salted caramel

Bereiding:

1. Vul het glas met ijs, volle melk en als laatste de siroop.
2. Giet de espresso rustig over het ijs zodat er een mooi effect ontstaat.



PEACH ICED TEA



Ingrediënten:

- 3 el Communithea Norwood Oolong Perzik
- 1 glas ijsklontjes
- 1 liter water (80 °C)
- Perzik, citroen of sinaasappel
- Takje tijm of munt

Bereiding:

1. Bereid 1 liter sterke thee en zet de thee in de koelkast om af te koelen.
2. Schenk de thee in een glas met ijs en garneer met fruit en een takje verse munt of tijm.





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind Elephant**
Stg. **Experience**

...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756