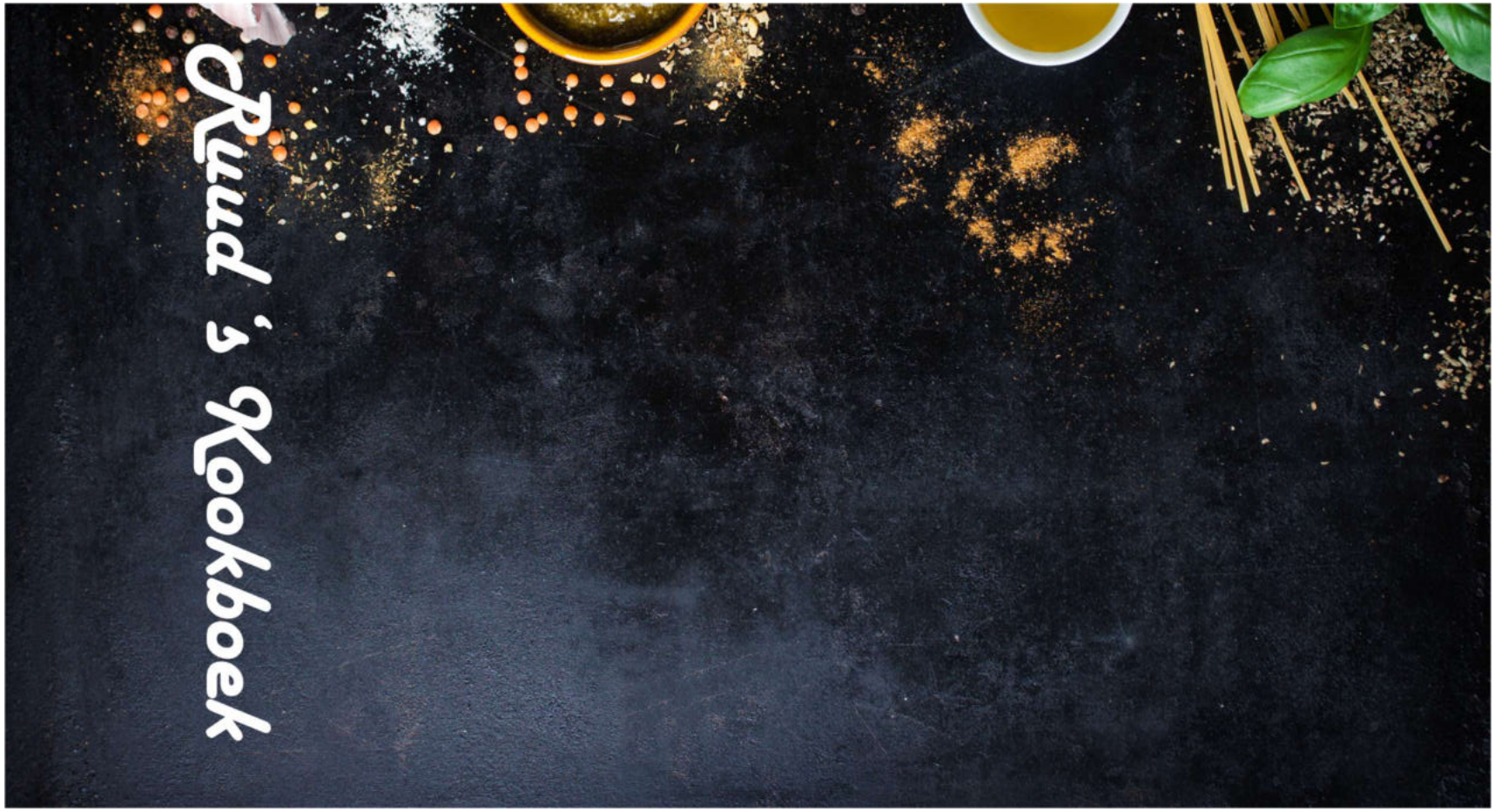


Theerecepten II v0.6

Inhoudsopgave.

Chai latte. **3**
Mango-frambozen-ijsthee. **4**
Rooibos latte. **5**
Theelikeur I. **6**
Theelikeur II. **7**
Vanille chai latte. **8**
Gebruikte afkortingen (v2.7). **9**

Chai latte.



Menugang: Drank
Keuken: Indiase
Personen: 1
Sterren: *
Bron: BBCGoodFood.com

Ingrediënten

1 tl gemberpoeder
1 tl kaneel
1 tl kardemom
2 kruidnagels
¾ l melk, kokos-
2 tl peperkorrels
- room, slag-
100 g suiker, bruine
6 zk thee, zwarte
1 l water

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Chai-concentraat:

Giet het water in een pan.
Voeg alle specerijen, de bruine suiker en de theezakjes toe.
Breng het zachtjes aan de kook en laat het ca. 10 min. sudderen.
Haal na 10 min. de pan van het vuur en giet de vloeistof door een zeef in een andere pan.

Chai latte:

Verwarm ondertussen de kokosmelk (voor een mooi crème-laagje kun je de warme melk even opkloppen).
Giet een ½ kp van het chai-concentraat in een beker en vul het aan met de warme kokosmelk.
Maak het af met een lepeltje slagroom en een snufje kaneel voor de finishing touch.

Mango-frambozen-ijsthee.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Boodschappen.nl, Coöp, DekaMarkt, Hoogvliet

Ingrediënten

150 g frambozen
16 ijsblokjes
2 mango's, rijpe, in blokjes
6 el siroop, frambozen-
3 zk thee, mango-
1 l water, kokend

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 90 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 108
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: 0 g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Schenk het water over de theezakjes in een grote kan.
Laat het 30 min. trekken en afkoelen.
Verwijder de zakjes.
Pureer intussen met de staafmixer de mango met de frambozensiroop. Roer de fruitpuree door de afgekoelde thee en zet het minimaal 60 min. in de koelkast.
Roer de ijsblokjes en frambozen door de ijsthee en serveer.

Tip:

Je kunt hier evt. wat vegan slagroom op kunnen spuiten.

Rooibos latte.



Menugang: Drank
Keuken: Zuid-Afrikaanse
Personen: 1
Sterren: *
Bron:
Kaapstad magazine

Ingrediënten

200 ml melk
1 scht siroop, vanille-
200 ml thee, rooibos-

Bereiding.

Giet de rooibosthee in een latte macchiato glas en laat het even staan.
Verwarm de melk en zorg dat het schuimt.
Voeg naar smaak vanille- of ander siroop toe.
Vul het glas met het opgeschuimde melk.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Theelikeur I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Hoeveelheid: ± 450 ml
Sterren: *
Bron: OngewoonLekker

Ingrediënten

2 el thee, losse*
150 ml water, suiker-
300 ml wodka

*** volle eetlepels**

Bereiding.

Leuk om ´s avonds na het eten jezelf (of je gasten) te trakteren op een lekker zelfgemaakte theelikeurtje naast een kopje thee!

Doe de losse thee samen met de wodka in een afsluitbare pot, schud even en laat het ca. 12 uur zo staan op een koele en donkere plek.
Zeef de losse theeblaadjes uit de wodka en meng het met het suikerwater tot je de gewenste smaak te pakken hebt.

Tip:

Gebruik voor suikerwater 2 delen water op 1 deel suiker, dat oplossen en af laten koelen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Theelikeur II.



Menugang: Drank
Keuken: -
Hoeveelheid: -
Sterren: *
Bron: Stokers samen

Ingrediënten

630 ml alcohol, 40% (brandewijn of wodka)
230 g suiker
3 ael thee, naar keuze
1 vanillestokje
275 ml water

Bereiding.

Breng het water aan de kook.
Voeg de thee toe en laat het 1 uur trekken.
Breng de thee opnieuw aan de kook en voeg de suiker en het opengesneden vanillestokje toe.
Roer tot de suiker is opgelost en laat de siroop afkoelen.
Filter de thee uit de siroop door een fijne zeef (of een papieren koffiefilter).
Voeg de alcohol toe en bottel de likeur in een fles.
Bewaar de fles twee maanden op een koele en donkere plek.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Vanille chai latte.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: VegaLifestyle.nl

Ingrediënten

200 ml melk, amandel-
- siroop, agave-
2 zk thee, chai-
- vanille extract
300 ml water

Bereiding.

Kook het water in de waterkoker.
Doe de theezakjes in de glazen en voeg het water hieraan toe.
Laat de thee ca. 3 min. trekken.
Verwarm de amandelmelk en voeg dit samen met 1 tl vanille extract en agave siroop op smaak toe aan de thee.

Tip:

Je kunt hier evt. wat vegan slagroom op kunnen spuiten.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen (v2.7).



v2.7

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kblj	Klein blikje
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje



v2.7

Afkorting	Betekenis
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl