



Chai



Chai thee

+ - 1,5 liter

Ingrediënten:

- 80 cl water
- 5 soeplepels zwarte thee
- 10 soeplepels rietsuiker
- 40 cl melk
- snuif kaneel
- 2 sterretjes steranijs

Bereidingswijze:

1. Vul een kookpot met water.
2. Zet dit op een laag vuurtje.
3. Bij het water voeg je al de andere ingrediënten.
4. Laat de chai koken tot deze een donkerbruine kleur krijgt. Roer regelmatig voorzichtig.
5. Als de thee klaar is, schep je deze door een zeef.
6. Klaar!

Notes :

In plaats van cl kan je ook met een kan werken. 1 volle kan water tegenover een halve kan melk.



Limca



Limca limonade

+ - 1 liter

Ingrediënten:

- 1 l water
- 2 citroenen
- 5 lepels honing

Bereidingswijze:

1. Snij de citroenen doormidden.
2. Pers de citroenen uit, vang het sap op.
3. Voeg het sap van de citroenen toe aan een kan water.
4. Schep 5 lepels honing door het water en citroensap.
5. Roer goed.
6. Klaar om te drinken!

Notes :

Hoe meer water, hoe minder de citroensmaak doordringt. Je kan zeker extra citroensap toevoegen.

**STUDIO
GLOBO**



Nan Khatai



Nan Khatai koekjes

+ - 25 koekjes

Ingrediënten:

- 45 gr griesmeel
- 1 mespunt zout
- 150 gr bloedsuiker
- 1 koffielepel kardemom
- 250 gr ongezouten boter
- 300 gr zelfrijzende bloem
- handvol pistachenootjes

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Doe het bloem, zout en griesmeel samen in een kom. Roer goed met een lepel.
3. Voeg de bloedsuiker en de boter toe.
4. Kneed met je handen.
5. Voeg de kardemom toe.
6. Kneed het vast deeg tot een worst.
7. Snijd de worst in kleine rondjes van ongeveer 1 cm dik.
8. Druk de rondjes plat op een bakplaat.
9. Duw de verkruimelde pistachenootjes voorzichtig in het deeg.
10. Bak 10-15 minuten.

Notes :

Heerlijk met een kopje
chai thee!



Bananen lassi



Bananen lassi

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 1 banaan
- 1 dl ijskoude melk
- 2.5 dl ijskoude drinkyoghurt
- 1/2 theelepel kardemompoeder
- 1/2 el poedersuiker of 1 el honing

Bereidingswijze:

1. Mix alle ingrediënten in de blender tot een schuimig mengsel.
2. Verdeel over de glazen.
3. Zet de glazen in de ijskast.
4. Drinken maar!

Notes :

Je hebt een blender nodig!