tastea

RECEPTEN

OOOO

# OHMMM... Chai Latte

Tijd om echt, maar dan ook echt even te relaxen met deze heerlijk Chai latte.

## Wat heb je nodig:

- OHMMM... theeblend
- 250 ml havermelk
- 50 ml water
- Glazen thee kop
- Melkopschuimer

**STAP 1:**
Haal een paar blaadjes gedroogde rozenblaadjes uit de blend en leg deze apart.

**STAP 2:**
Zet de thee. Voor 1 kopje zet je 4 gram (2 volle theelepels) OHMMM... thee op 50 ml kokend water.

**STAP 3:**
Laat de thee een tijdje trekken zodat deze lekker sterk wordt.

**STAP 4:**
Schuim de havermelk op.

**STAP 5:**
Schenk eerst de getrokken thee in een mooi glazen kopje.

**STAP 6:**
Schenk de opgeschuimde havermelk bij de thee. Voeg nog een extra flinke toef opgeschuimde melk toe als je over hebt.

**STAP 7:**
Strooi de gedroogde rozenblaadjes over de thee, en vergeet niet te genieten.

Ben jij echt gek op die extra kick, voeg dan een klein beetje extra kurkuma toe. Enjoy!

# OHMMM... Cold Brew

In een handomdraai maak jij dit fan-tas-tisch verkoe-lend en healthy drankje klaar!

## Wat heb je nodig:

- OHMMM... theeblend
- Theekan
- 200 ml water
- Ice tea glas
- IJsblokjes vorm
- Favoriete fruit of kruiden

**STAP 1:**
Vul de ijsblokjesvorm met water en zet deze de avond van te voren in de vriezer.

**STAP 2:**
Zet de thee. Voor 1 glas heb je 200 ml water nodig en 5 gram (3 theelepels) OHMMM... theeblend.

**STAP 3:**
Laat de thee goed afkoelen totdat deze helemaal koud is. Dit duurt ongeveer een uur.

**STAP 4:**
Vul je glas met ijsblokjes zodat deze bijna helemaal vol is. Hoe voller je glas, hoe gezelliger het eruit ziet. Schenk hier de afgekoelde thee over uit.

**STAP 5:**
Garneer met je favoriete fruit of kruiden zoals sinaasappel of gember.