



## Chai thee

### **Ingrediënten:**

Voor 1 portie

3 zwarte peper korrels

1 kaneelstokje

1 kardemon peultje

4 kruidnagels

1 ster anijs

1 tl venkelzaad

3 tl rooibosthee

Evt wat honing om te zoeten

### **Bereiding:**

Doe de kardemon, peper, kruidnagel en anijs in een vijzel en maal het grof.

Breng 600 ml water aan de kook en voeg de kruiden toe, ook het kaneel stokje. Laat 10 minuten zachtjes doorkoken, haal het pannetje van het vuur en voeg de thee toe. Laat 5 tot 10 minuutjes trekken.

Neem een mooie mok en schenk deze thee door een zeefje in de mok.

Je hebt een heerlijke kruidige en verwarmende thee. Het helpt bovendien bij de spijsvertering.

Ben je een latte fan: voeg dan opgeklopte amandelmelk toe.

