



Citroen Tijn Ijsthee

Ingrediënten:

- 5 takjes tijn
- 1 kaneel stokje
- Het sap en de schil van 2 citroenen
- 3 thee zakjes Rooibos
- 6 mokken water
- 1 tl honing
- 1 citroen in plakjes om te garneren

Bereiding:

Doe het water in een pan en breng aan de kook. Voeg de tijn, kaneel citroensap en citroenrasp toe. Breng aan de kook en haal het dan van het vuur. Voeg de zakjes thee toe en laat het 15 minuten staan trekken en afkoelen.

Haal de theezakjes eruit en laat nu helemaal afkoelen dat kan wel een uurtje duren.

Giet dan het mengsel door een zeef en zoet de thee met honing. Zet in de koelkast om et bewaren. Serveer in een groot glas met een ijsklontje erin.

