



Kurkuma Melk

Ingrediënten:

Voor 250 ml

250 ml amandelmelk

½ tl gemalen kurkuma

1 cm fijngesnipperde geschilde gemberwortel

Snufje cayennepeper

½ tl honing

Snufje kaneel of kardemon

Bereiding:

Verwarm de melk zachtjes in een pannetje.

Meng de overige ingrediënten in een mok en schenk een klein beetje van de warme melk erbij .

Roer goed tot er een pasta ontstaat en schenk vervolgens de rest van de warme melk erbij.

Je kan de gember laten zitten of er voor het serveren uitzeven.

