



## Kardemon munt thee

### **Ingrediënten:**

Voor 1 portie

1 tl kardemonpeulen

4 takjes verse munt

½ limoen

Evt wat honing om te zoeten

### **Bereiding:**

Doe de kardemon in een vijzel en maal het fijn. Doe het in ene pannetje met 250 ml water en breng het aan de kook.

Munt afspoelen, droogschudden en 1 takje apart leggen. De rest in een mok of hoge beker zetten.

Schil de halve limoen af met kokend water, goed droogwrijven en dan de schil met een dunschiller eraf snijden. Ongeveer 2/3 van de schil bij de munt scheppen en het kardemonwater door een zeef in de mok schenken. Afdekken en 5 minuten laten trekken. Eventueel honing toevoegen en garneren met wat muntblaadjes.

