



Chai latte

Even een dagretourtje India met deze aromatische chai latte gemaakt met

Alpro Barista Sojadrink

Bereidingswijze

1. Schenk 850 ml Alpro Barista in een kleine steelpan en voeg kardemom, kruidnagel, kaneel, gemberschijfjes, vanilleboon en vanillezaadjes toe. Verwarm het geheel op middelhoog vuur en laat het pruttelen tot een aromatisch geheel in ongeveer 15 minuten. Klop de honing erdoorheen en doe de theezakjes erin en laat het 3 minuten pruttelen.
2. Schenk de overige 150 ml Alpro Barista in een andere smalle steelpan en breng het aan de kook. Blijf kloppen tot je voldoende schuim hebt.
3. Vervolgens, filter het thee mengsel in een mok met behulp van een fijne zeef. Vul de mok voor 2/3 met dit mengsel.
4. Voeg de opgeschuimde Alpro Barista Sojadrink toe aan de thee zodat de mok tot de rand gevuld is. Serveer naar smaak met kaneelpoeder. Laat je wegdrijven naar India en geniet van deze Chai Latte!



4 personen



20min



Ingrediënten

- 1l Alpro Barista Sojadrink
- 10 hele groene kardemom peultjes, licht geplet
- 5 hele kruidnagels
- 4 hele zwarte peperkorrels
- 2 kaneelstokjes
- 5 cm verse gember, in schijfjes
- 1 vanilleboon, in de lengte gesneden en uitgeschraapt
- 2 eetlepels honing
- 3 zakjes zwarte thee

Bereid met

Barista Sojadrink

