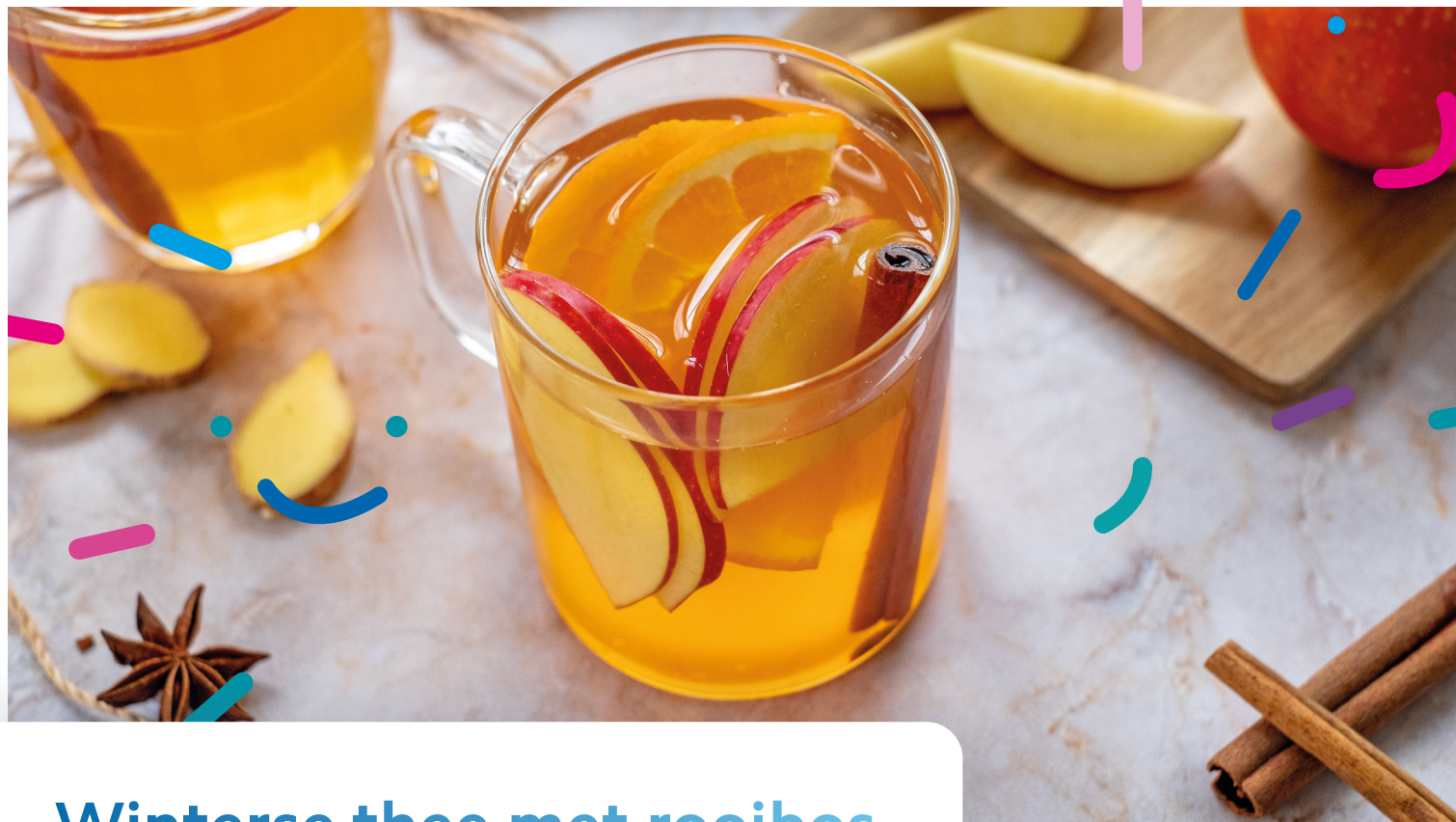




Winterse thee met rooibos



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 1 liter water
- 2 zakjes rooibos thee
- 1 appel
- 1 appelsien
- 1 klein teentje gember
- 1 kaneelstokje
- 1 eetlepel zoetstof op basis van tagatose (ter vervanging van twee eetlepels kristalsuiker)
- 1 steranijs, optioneel
- ½ de theelepel vanille-extract of ½ vanillepeul

BEREIDING

1. Zet een steelpannetje op het vuur en voeg het water toe.
2. Was de appel, gember en appelsien en snijd in schijfjes (schil mag eraan blijven).
3. Doe de rooibos thee samen met de appel, gember en appelsien bij het water. Voeg ook de kaneelstok, steranijs en zoetstof op basis van tagatose toe. Breng zachtjes aan de kook.
4. Kook 5 minuten, verwijder dan de theezakjes. Laat de rest van de thee zachtjes pruttelen voor zo'n extra 10-15 minuten.
5. Draai het vuur uit en voeg de vanille toe. Roer goed.
6. Haal door een zeef en schenk in glaasjes.
7. Serveer eventueel met een kaneelstok als roerstaafje en wat fijngesneden appeltjes ter decoratie.



*t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu