



Chai (tea) latte

Ingrediënten voor 2 koppen Chai tea latte:

- 500 ml melk
- 2 [theelepels \(4 gram\) zwarte Chai thee](#)
- 1 theelepel honing (of meer als je van zoet houdt)
- 1 theezakje of theezeef

Doe de thee in een zakje of zeefje en doe de melk in een (steel)pannetje. Kook de melk op laag vuur en laat de thee gedurende 5 à 10 minuten trekken in de melk. Roer regelmatig, zodat er geen laagje vormt op de melk.

Verwijder de thee uit de melk zodra de Chai latte voldoende sterk is voor jou, dit zal de eerste paar keren nog een beetje zoeken zijn. Houd je nu van een sterke Chai latte tea, doe dan een extra schepje zwarte Chai thee in het zakje en laat de thee 10 minuten trekken. Je kunt eventueel ook extra peperbolletjes en kaneel aan de melk toevoegen. Als je de melk na afloop door een zeef haalt zullen alle specerijen in de zeef blijven hangen. Maar je kunt de peper en kaneel ook toevoegen aan het thee filterzakje.

Voeg de honing toe en roer deze door de melk heen, zodat deze volledig wordt opgenomen.