



## Kersen ijssthee

### Ingrediënten voor 1 liter kersen ijssthee:

- 1 eetlepel (8 à 10 gram) [Summer Treat](#)
- 1/2<sup>de</sup> liter kokend water
- 1/2<sup>de</sup> liter water
- 4 tot 9 kersen (als ze niet meer vers te verkrijgen zijn uit de diepvries)
- Eventueel ijsklontjes

Doe de thee in een filterzakje. Laat de Summer treat thee 10 à 15 minuten trekken in 1/2de liter kokend water.

Als je geen diepvries kersen gebruikt verwijder de pit uit de kers en voeg 4 kersen toe aan de ijssthee. De diepvries kersen gaan er bij ons tegelijk in met het kokende water.

Voeg na ongeveer een kwartier koud kraanwater toe. Op deze manier koelt de ijssthee sneller af en des te sneller kan je hem in de koelkast plaatsen.

Na een half uur kun je het theezakje verwijderen, maar het kan ook geen kwaad als je deze erin laat zitten. Hoe langer het zakje erin blijft hoe meer smaken de thee af kan geven. Laat de thee volledig afkoelen (in de koelkast).

Verdeel de volledig afgekoelde ijssthee over de glazen en serveer deze eventueel met een paar kersen en ijsklontjes.

De ijssthee kun je zeker een dag of drie goed houden in de koelkast.

Ps. Zet de ijssthee nooit warm in de koelkast. Dat is niet goed voor de andere producten in de koelkast. Daarnaast moet de koelkast dan harder werken, omdat warme thee de koelkast van binnen verwarmd. En dat kost extra energie 😊