

Creatief
weten
ijsthee!



OR TEA? STELT VOOR

ijsthee met aardbei

EEN IDEALE VERFRISSING TIJDENS DE WARME ZOMERMAANDEN!

WAT HEB JE NODIG?

- 1 liter water
- 500 gram aardbeien
- 1 limoen
- Agavesiroop
- Munt
- Citroenmelisse
- 2 gram (of 1 builtje) **Dragon Well**
- Ijsblokken

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C).

Snij 7 aardbeien en een limoen in dunne schijfjes en doe deze in een pot.

Voeg agavesiroop toe naar eigen smaak.

Was de munt en citroenmelisse en doe ze erbij.

Voeg het hete water toe en laat de **Dragon Well** gedurende 15 minuten trekken.

Haal de thee eruit en laat de rest afkoelen in de koelkast.

Giet de ijsthee in een glas. Voeg er ijsblokken en de rest van de in stukjes gesneden aardbeien aan toe.

(De aardbeien die 15 minuten in het hete water hebben getrokken kleuren wit omdat ze hun kleur en smaak afgegeven hebben aan de thee, maar zijn nog steeds even lekker!)

*Life is like a cup of tea, it's all in
how you make it!*



OR TEA? STELT VOOR

Coco Fruit Punch

PUNCH IT UP!

WAT HEB JE NODIG?

- 1 liter water
- 10 gram (of 5 builtjes) **Queen Berry**
- 6 gram (of 3 builtjes) **TropiCoco**
- Een handvol blauwe bessen en braambessen
- Ijsblokken

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C).

Snij enkele blauwe bessen in twee.

Voeg de **Queen Berry**, **TropiCoco** en de gesneden blauwe bessen toe aan het hete water.

Laat de thee afkoelen en plaats vervolgens in de koelkast.

Zeef de ijsthee en serveer met enkele ijsblokken en braambessen.

... *But first tea!*



OR TEA? STELT VOOR

ROSE ICED TEA

LEKKER VERFRISSEND!

WAT HEB JE NODIG?

- 1liter water
- 2 gram (of 1 builtje) **La Vie en Rose**
- 2 gram(of 1 builtje) **Tiffany's Breakfast**
- 40 gram granaatappelpitten
- Ijsblokken

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C).

Giet het water in een glazen kan en voeg de **Tiffany's Breakfast** en **La Vie en Rose** toe.

Plet de granaatappelpitten en voeg deze toe aan het hete water.

Zet de kan in de koelkast van zodra deze voldoende is afgekoeld.

Zeef de iced tea en serveer met ijsblokjes. Werk af met extra rozenknopjes en rozenbottelschelpen van **La Vie en Rose** en extra granaatappelpitten.

A CUP OF TEA
IS A CUP OF
PEACE



OR TEA? STELT VOOR

BLUE TEAGOON

EEN BLAUWE THEE-COCKTAIL!

WAT HEB JE NODIG?

- 8 dl water
- 4 gram (of 2 builtjes) **Duke's Blues**
- 5 dl spuitwater
- 3 à 4 dl Blue Curaçao
- Ijsblokken

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C).

Laat vervolgens de **Duke's Blues** gedurende tien minuten trekken.

Laat afkoelen en zet enkele uren in de koelkast tot de thee ijskoud is.

Meng de ijsthee, het spuitwater en de Blue Curaçao in een kan en roer goed.

Vul een glas met zeer veel ijsblokjes en giet er de cocktail bij.

COCKTAILS ARE
LIKE A PRESENT
YOU GIVE TO
YOURSELF



OR TEA? STELT VOOR

DOUBLE GIN TONIC

EEN GIN TONIC, ZONDER GIN NOCH TONIC!

WAT HEB JE NODIG?

- 1 liter water
- 10 gram (of 5 builtjes) **EnerGinger**
- 5 schijfjes gember
- 2 stengels citroengras
- Honing naar smaak

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C).

Snij de gember en 1 stengel citroengras in dunne plakjes.

Voeg de **EnerGinger** en gemberschijfjes toe aan het water en laat 15 minuten trekken.

Proef en voeg indien gewenst honing bij.

Laat afkoelen.

Zeef en serveer de thee in een groot glas met enkele ijsblokken en pimp met citroengras en enkele schijfjes gember.

YOU ARE THE GIN TO MY TONIC!



OR TEA? STELT VOOR

Fruitige ijsthee met munt

Geef de zomer een fruitige tint!

WAT HEB JE NODIG?

- 500 ml water
- 20 blauwe bessen
- 10 pitloze druiven
- Ijsblokken
- 15 muntblaadjes
- Een halve limoen
- 2 gram (of 1 builtje) **Queen Berry**

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C).

Snij de blauwe bessen en druiven in twee, zo wordt de smaak straks sneller opgenomen.

Rits de muntblaadjes van de takjes en snij de limoen in schijfjes.

Giet het water in een fles of kom en voeg de **Queen Berry** toe.

Voeg vervolgens muntblaadjes, blauwe bessen, druiven en limoen toe aan het hete water.

Zoetebekje? Voeg naar smaak wat extra ahornsiroop toe.

Laat de thee afkoelen en plaats deze vervolgens in de koelkast.

Serveer de **Queen Berry** Iced Tea met enkele ijsblokjes, verse munt en vers fruit.

Make time for tea!



OR TEA? STELT VOOR

Sangtearia!

SANGRIA MAAR DAN MET THEE!

WAT HEB JE NODIG?

- 1 liter water
- 10 gram (of 3 builtjes) **Queen Berry**
- ½ liter Rosé wijn naar keuze
- Enkele stukken vers fruit (appel, nectarine, aardbei, ...)
- Ijsblokken

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C) en laat er de **Queen Berry** 15 minuten in trekken.

Snij het fruit in stukjes en schep deze in een grote kan.

Giet vervolgens de koude thee en de rosé in de kan.

Zet nog even in de koelkast zodat alle smaken goed kunnen trekken.

Giet de sangtearia in glazen en geniet van een mooie zomeravond!

SIP

SIP

SIP

Hooray!



OR TEA? STELT VOOR

LYCHEE MINT MOJITÉ

Een mojito maar dan helemaal anders!

WAT HEB JE NODIG?

- 1 liter water
- 10 gram (of 5 builtjes) **Lychee White Peony**
- Enkele takjes verse munt

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C).

Voeg de **Lychee White Peony** toe aan het water.

Laat de thee afkoelen en plaats vervolgens in de koelkast.

Zeef de ijsthee en serveer met enkele ijsblokken en takjes munt.

SOMETIMES,
ALL YOU NEED IS A MOJITÉ!



OR TEA? STELT VOOR

Cubamint Iced Tea

HAAL HET CUBAANSE ZONNETJE IN HUIS!

WAT HEB JE NODIG?

- 1,5 liter water
- 6 gram (of 3 builtjes) **CubaMint**
- 15 schijfjes komkommer
- Enkele takjes verse munt
- Ahornsiroop
- Ijsblokken

HOE MAAK JE HET?

Breng het water net niet aan de kook (80°C).

Haal de thee van het vuur en voeg de **CubaMint** toe.

Laat afkoelen.

Giet de thee door een zeef, eens deze voldoende is afgekoeld.

Plaats daarna de Iced Tea in de koelkast, liefst voor een volledige nacht.

Voeg de volgende dag komkommer en munt toe.

Zoetebekje? Voeg naar smaak wat extra ahornsiroop toe.

Plaats de thee terug in de koelkast voor een uurtje.

Serveer de Cubamint Iced Tea met enkele ijsblokjes en een extra takje verse munt!

Here comes the sun!

