



THEE BLEDI

Beginner Recept Marokkaanse muntthee

Marokkaanse muntthee, ook wel bekend als "atay b'nana", is een heerlijke en geurige thee. Met dit recept is het eenvoudig om thuis te genieten van deze heerlijke thee. Hoewel dit recept niet helemaal volgens de traditionele manier wordt gemaakt, heeft het nog steeds de echte en traditionele smaak.



15 min



2 pers



500 ml



Kokend water
80 -100 graden

Benodigheden

Ingrediënten

- 3 takjes verse munt
- 1 theelepel groene thee = 3 gram
- 700 ml kokend water
- 10 – 15 gram suiker = 4 – 6 suikerklontjes

Servies

- 2 theeglasjes
- 1 theepot minimaal 500 ml
- Dienblad

Bereidingswijze

- 1) Breng minimaal 700 ml water aan de kook. (tussen 80 – 100 graden).
- 2) Neem 3 takjes verse munt. Was deze onder de kraan en breek/knip elke tak in 3 stukken.
- 3) Doe de theelepel groene thee korrels in de theepot.
- 4) Doe een kleine scheut kokend water in de theepot. Wacht circa 4 min. De theekorrels openen en worden theeblaadjes.
- 5) Schenk de inhoud in de wasbak. Groene thee blijft achter in de theepot.
- 6) Doe de verse munt takjes en suiker in de theepot. Voeg suiker toe naar behoefte, maar voor Marokkaanse muntthee geldt hoe zoeter hoe beter.
- 7) Schenk gekookt water in de theepot tot maximaal 1 centimeter onder de rand van de theepot.
- 8) Roer het geheel voorzichtig met een lepel.
- 9) Laat de theepot nog tussen de 5 – 10 minuten staan zodat de inhoud goed kan trekken en de thee op smaak kan komen.
- 10) Schenk de thee in de glasjes en geniet. Besaha!