



THEE BLEDI

Gevorderden Recept Marokkaanse muntthee

Marokkaanse muntthee, ook wel bekend als "atay b'nana", is een heerlijke en geurige thee. Met dit recept voor gevorderden maak je gegarandeerd deze heerlijke thee als een local. Het enige wat je nodig hebt is geduld en liefde voor het bereidingsproces. En natuurlijk de ingrediënten en het servies.



20 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 hittebestendige 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) Zet de theepot op het kooktoestel en voeg de suiker toe, maar voor Marokkaanse muntthee geldt hoe zoeter hoe beter.
- 7) Voeg het gekookte water toe en zet het kookstel op middelhoog vuur en breng het geheel aan de kook. Laat het 3-5 minuten doorkoken.
- 8) Haal de theepot van het kooktoestel en voeg de verse munt toe en roer 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!