



## CHAYAS ISTE

Inspiration til sommerens lækreste isteer til både børn og voksne. Isteer kan brygges på alle teer, og kun fantasien sætter grænser. Vi har lavet nogle opskrifter, der er nemme at følge og med te i fokus. Få vejledning til teer, brygning og udstyr i vores butikker.

Du finder her vores favoritter. Velbekomme.

### CHAYAS AROMATISKE ISTE

Bryg 1 liter China Jasmin te (5 temål, 4 min ved 80°C)

Afkøl til stuetemperatur

Blandes med 1,5 dl hyldeblomsaft

Blandes med 0,3 dl ingefær/citrongræs saft

Serveres med mynte, citron og isterninger

### DEN KLASSISKE ISTE

Bryg 1 liter sort ren te efter vejledning på etiketten

Opløs 0,5 spsk. sukker i teen

Tilsæt 1 spsk. ferskensirup (vi anbefaler Monin)

Afkøl til stuetemperatur

Tilsæt et par ferskner skåret i både

Serveres med isterninger og mynte



Chayas butikker – Lyngby Hovedgade 9A – Jægersborg Allé 37

Chayas café – [www.dronninglouisestehus.dk](http://www.dronninglouisestehus.dk)

Chayas webshop – [www.chaya.dk](http://www.chaya.dk)



### **ÆBLE, INGEFÆR OG MATCHA ISTE**

Vi anbefaler vores Standard eller Original Matcha – økologisk  
Ca. 0,3 dl tempereret vand (70°C) hældes i en matcha-skål  
1g matcha sigtes i vandet  
Piskes med bambuspiskeris (chasen) indtil det skummer  
Den piskede matcha-te hældes i en kande  
Processen gentages to gange mere, så du får knap 1 dl te  
Tilsæt 6 dl æblemost og 8 tsk. ingefærshot til i kanden  
Fyld kanden med isterninger  
Serveres med mynte, citron og isterninger

### **MATCHA ISTE**

Vi anbefaler vores Premium Matcha – økologisk  
Ca 0,3 dl tempereret vand (70°C) hældes i en matcha-skål  
1 g matcha sigtes i vandet  
Piskes med bambus piskeris (chasen) indtil det skummer  
Den piskede matcha-te hældes i et stort glas  
Tilsæt 2 dl god æblemost og 1 tsk friskpresset ingefær eller 3 tsk ingefærshot  
Serveres med isterninger, mynte og citron eller lime

### **COLD BREW OSAKA**

Tilsæt 12g Sencha Osaka til en kande med 1 liter koldt vand  
Lad teen trække 4-6 timer i køleskab til den ønskede styrke  
Serveres med isterninger og mynte

