Grønn iste med lime og mynte

Ingredienser



♥ 1 liter kokende vann
♥ 2 ss grønn te / 4 teposer grønn te
♥ 1 bunt friske myntеblader
♥ 5 ss brunt sukker
♥ 1 lime

Servering:
♥ 2 lime i skiver
♥ noen friske myntеblader
♥ isbiter

Fremgangsmåte

Kok opp vannet og tilsett tebladene (eller teposene) og myntebladene. La teen og myntebladene trekke i det varme vannet i 15 minutter. Tilsett også sukkeret og rør litt så det løser seg opp i det varme vannet.

Når teen har trukket ferdig, siler du bort tebladene (eller fjern teposene) og myntebladene.

Tilsett presset saft av 1 lime og smak eventuelt til med litt mer sukker hvis du liker teen søtere.

Avkjøl teen i kjøleskapet til den er kald (gjerne i kjøleskapet til dagen etter).

Server den grønne isteen med lime i skiver, friske myntеblader og isbiter.

Tips

♥ Det er viktig at den grønne teen trekker lenge nok til at den avgir skikkelig smak, men ikke så lenge at teen blir bitter.

♥ Smak til med sukker og limesaft så du får den smakskombinasjonen du liker best. Brunt sukker kan byttes ut med honning hvis du foretrekker det.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gronn-iste-med-lime-og-mynte