



# Chai latte ijskoffie

Deze recepten zijn ontwikkeld door Chickslovefood.

Nina en Elise hebben speciaal voor L'OR recepten ontwikkeld. Deze heerlijke gerechten zijn makkelijk te maken met weinig ingrediënten. Op hun blog 'Chickslovefood' staan nog meer makkelijke recepten en inspiratie. Hun doel: toegankelijke recepten met pure ingrediënten delen die iedereen kan maken.

En in dit geval met de heerlijk rijke smaak van L'OR koffie.  
Geniet ervan!

## Je hebt nodig:

- 300 ml melk
- 2 tl gemalen kruidnagel
- 1 halve tl gemalen kardamom
- 1 tl kaneel (+ extra voor on top)
- 1 zakje zwarte thee
- 1 tl honing
- 80 ml espresso (wij gebruiken hiervoor de Single Origin Colombia bonen van L'OR ESPRESSO)
- 75 ml gecondenseerde melk
- 10 ijsklontjes
- 100 ml slagroom
- 10 g kristalsuiker

## Bereiding:

- Doe de melk samen met de kruidnagel, de kardemom, de gember en de kaneel in een pannetje. Breng aan de kook en laat 5 minuten op laag vuur pruttelen terwijl je af en toe roert.
- Hang het theezakje in het pannetje en laat weer zachtjes 5 minuten pruttelen, zet het vuur dan uit. Je chai mengsel is nu klaar. Duw 'm even met de achterkant van een lepel door een zeefje en laat afkoelen.
- Roer de honing door de warme espresso zodat deze helemaal oplost. Laat de espresso daarna goed afkoelen.
- Doe vervolgens de espresso samen met de gecondenseerde melk, het chai mengsel en de ijsblokjes in een blender. Mix dit door elkaar totdat het ijs goed gecrusht is.
- Klop ondertussen de slagroom samen met de suiker op.
- Verdeel de ijskoffie over 2 glazen. Maak af met een flinke toef slagroom en een snufje kaneel on top.



2 personen



10 minuten.



CHICKSLOVEFOOD