

Rooibos mustikka-punajuuri jäätee

Maukas ja täyteläisen raikas jäätee.

Tofukerma (viimeistellään kaatamalla juoman pinnalle)

270 g Soya kerma

135 g Luomutofua pehmeää, lohkeilevaa ja valkoista
Sekoita mixerissä valmiiksi odottamaan tarjoiluhetkeä

Raaka-aineet

6 pss Rooiboste tee 10 g, Kung Markatta

1500 g Vettä (1,3 Litraa)

200 g Pakastemustikoita

200 g Kidney papuja (valutetut), Kung Markatta

100 g Punajuurimehua, Urtekram

170 g Sitruunamehua

300 g Agave-siirappia

Murskattua jäätä lasiin

Valmistus:

1 Kiehauta vesi ja lisää teepussit

2 Anna teepussien liota ja maustua vedessä 5 minuutin ajan, nosta ylös ja purista

3 Jäähdytä tee

4 Kun tee on jäähtynyt, lisää mustikat, pavut, mehut ja Agave-siirappi ja soseuta mixerissä tasaiseksi.

5 Kaada kylmä juoma lasiin tai kuppiin ja lisää hiukan murskattua jäätä.

6 Lisää Tofukerma ja nauti

*Vaihtoehtoisesti voit tehdä juomasta **Rooibos mustikka-punajuuri Smoothien***

Tämä toimii mainiosti välipalana tai aamiaisen yhteydessä, treenin jälkeen ym.

Soijakerman tilalle > Soya Organic sama määrä

Agave siirapin määrä puolitetaan 300g > 150g

Laita reseptin kaikki aineet tehosekoittimeen ja aja sileäksi ja kuohkeaksi, lisää jäitä ja aja nekin murskaksi.

Tarjoile heti.

