Ingefær- og sitronte



Ingredienser

♥ 2-3 cm skrelt ingefærrot
♥ 1 sitron
♥ 1 stor ts honning
♥ 3 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Du kan gjøre dette på to alternative måter:

Vil du ha middels sterk ingefærsmak, deler du den skrelte ingefæren opp i skiver. Ha skivene i koppen og hell over presset sitronsaft.

Hell over kokende vann og smak til med honning. La teen stå og trekke i noen minutter, slik at ingefæren får avgitt litt smak, men ikke vent så lenge at teen begynner å bli kald.

Alternativt til å dele ingefæren opp i skiver, kan du rive den grovt på et rivjern. Følg for øvrig samme fremgangsmåte som ovenfor.

Tips

♥ På sommeren kan kald Ingefær- og sitronte serveres med isbiter som forfriskende iste!

♥ Liker du mildere smak, er det selvsagt bare å redusere mengden ingefær og sitron. Ta for eksempel bare noen helt få skiver ingefær, og reduser mengden

sitronsaft til bare en halv sitron per kopp.

♥ Det er ikke meningen at ingefærskivene skal spises, bare at de skal avgi smak. Selvsagt kan du tygge på dem hvis du vil, men de er sterke på smak og litt vonde å svelge. Hvis du vil få i deg mest mulig av selve ingefæren, anbefaler jeg deg å rive den slik jeg har vist ovenfor.

♥ Se også oppskrift på Varm sitron med honning.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ingefaer-og-sitronte