Masala Chai / Masala Chai



Boodschappenlijstje
kaneelstokje van 4 cm
6 groene kardemompeulen
1 theelepel venkelzaad
250 ml volle melk
2,5 cm verse gemberwortel, geschild en grof gehakt
2 zakjes sterke zwarte thee
3 theelepels kristalsuiker

Zo maak je Masala chai
Doe de kaneel, kardemom en venkelzaadjes in een vijzel en maal ze fijn tot een grof mengsel.

Schenk de melk, met gemalen specerijen, gember en theezakjes in een steelpan.
Breng het mengsel aan de kook en laat 10-12 minuten sudderen, onder voortdurend roeren.

Voeg 100 ml water toe en laat nog 5 minuten sudderen.
Roer het mengsel goed door zodat de melk niet aan de bodem van de pan blijft plakken.
Roer er dan de suiker door.

Zeef de hete thee en schenk het direct in theeglazen of mokken

Masala Chai / Masala Chai



Shopping list
4cm cinnamon stick
6 green cardamom pods
1 teaspoon fennel seeds
250ml full-fat milk
2.5cm fresh root ginger, peeled and roughly chopped
2 strong black tea bags
3 teaspoons caster sugar

How to make Masala Chai
Put cinnamon, cardamom, and fennel seeds in a mortar.
Grind them finely into a coarse mixture.

Put the milk, ground spices, ginger and tea bags in a saucepan and bring to a boil.
Let simmer for 10-12 minutes, stirring regularly.

Add 100 ml of water and let simmer for another 5 minutes.
Stir the mixture well so that the milk does not stick to the bottom of the pan.
Then stir in the sugar.

Strain the hot tea and pour it immediately into tea glasses or mugs