

BUBBLE TEA

RECEPTEN EN FOTOGRAFIE SANDRA MAHUT
ILLUSTRATIES VALENTINE FERRANDI

INHOUD

Bubble tea-instructies
Bubble tea... het geheim
Lekker met... wafellolly's

11
48
66



14

ORGEADE & AMANDELMELK



36

CRÈME BRÛLÉE



40

GROENE JASMIJNTHEE & LIMOE



42

GROENE APPEL



16

WARME KOKOSLATTE



18

PERZIK & HAVERMELK



20

KARAMELLATTE



44

PASSIEVRUCHT



46

GRANAATAPPEL & GRENADINE



50

FRAMBOOS



22

BANAAN & AARDBEI



24

MANGO & PASSIEVRUCHT



28

BROWN SUGAR



52

LYCHEE & ROZENSIROOP



54

AARDBEIJENJELLY & IJSTHEE



58

GRAPEFRUITJELLY



30

MATCHATHEE



32

GECONDENSEERDE MELK,
SLAGROOM & VANILLE



34

TARO



60

CITROENJELLY



62

GRASS JELLY & KOKOS



64

PANDANJELLY

DE INGREDIËNTEN



Ijsblokjes

Thee (groen, zwart, wit)

Plantaardige melk of koemelk

Suiker- of vruchtensiroop

Tapioca- of fruitparels

HOUDBAARHEID

Bubble tea kan in 15 minuten worden bereid en meteen worden gedronken.

De tapioca- of fruitparels zijn enkele dagen houdbaar in een zoete siroop.



BENODIGDHEDEN

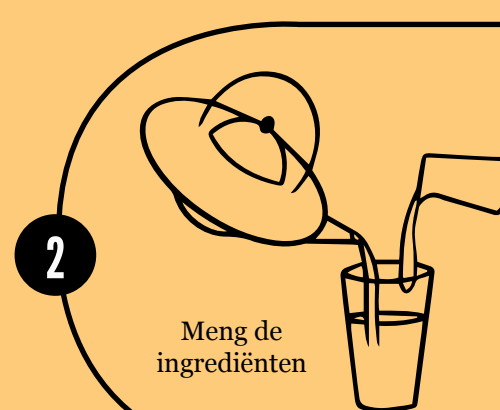
- 1 XXL-rietje
- 1 maatlepset of een weegschaal
- 1 shaker
- 1 thermosfles
- 1 maatglas of -beker 400 ml/200 ml
- 2 hoge glazen van 350 ml

bubble tea -INSTRUCTIES

4 STAPPEN



1 Bereid de thee



2

Meng de ingrediënten



Voeg de parels toe

3



Neem een rietje en geniet

4

Brown sugar

VOOR 2 PERSONEN

BEREIDEN 15 MIN

*400 ml kokend water
10 g zwarte thee (Assam)
300 ml koemelk
100 ml suikersiroop 'brown sugar', plus wat extra
160 g gekookte tapiocaparels (zie blz. 48)*



1 THEE

Doe het kokende water en de zwarte thee in een theepot en laat 10 minuten trekken. Zeef en giet de thee in een thermoskan om hem warm te houden.

2 MENGEN

Doe de hete thee, melk en suikersiroop in een shaker. Schud twee of drie keer.

3 PARELS

Verdeel de tapiocaballetjes over de glazen, besprenkel de wanden met suikersiroop en giet het theemengsel erbij. Serveer de thee heet, lauwwarm of koud.

4 GENIETEN

Neem een XXL-rietje en serveer meteen!

Matcha thee

VOOR 2 PERSONEN

BEREIDEN 15 MIN

10 g matchapoeder
300 ml kokend water
160 g gekookte
tapiocaparels (zie blz. 48)
300 ml plantaardige melk
of koemelk
100 ml rietsuikersiroop
ijsblokjes

1 THEE

Doe het theepoeder in een kom en giet er 50 milliliter heet water over. Klop het op met een bamboe- of minigarde, giet het stroperige mengsel vervolgens in de theepot en voeg de rest van het water toe.

2 PARELS

Verdeel de tapiocaballetjes over de glazen en voeg de (plantaardige) melk en de siroop toe.

3 MATCHA

Giet tot slot de matcha thee erbij.

4 GENIETEN

Neem een XXL-rietje, voeg de ijsblokjes toe en geniet.



Groene jasmijnthee & limoen

VOOR 2 PERSONEN

BEREIDEN 15 MIN

*450 ml kokend water
10 g groene jasmijnthee
of sencha
50 ml limoensiroop
150 g limoenparels
ijsblokjes
1 limoen, in plakjes*

1 THEE

Doe het kokende water en de groene thee in een theepot en laat 10 minuten trekken. Zeef en giet de thee in een karaf om af te koelen.

2 MENGEN

Doe de thee en de limoensiroop in een shaker. Schud twee of drie keer.

3 PARELS

Verdeel de limoenballetjes en een paar ijsblokjes over de glazen en giet het theemengsel erbij.

4 GENIETEN

Voeg wat plakjes limoen toe, neem een XXL-rietje en serveer ijskoud!

