

Vitalithee.nl - Receptenkaart

Winterse Glühwein-Thee Special 🍷❄️🌟

Welkom bij Vitalithee.nl, waar we jou inspireren om magische theemomenten te creëren! 🌟

Speciaal voor de wintermaanden hebben we een heerlijk recept samengesteld voor een alcoholvrije Glühwein-Thee. Een warme, kruidige drank die perfect past bij knusse avonden en gezellige momenten met dierbaren. 🕯️🎄

Met dit recept breng je de rijke smaken van traditionele Glühwein samen met de zachtheid van thee, voor een gezonde, feestelijke twist! 🎉

Winterse Glühwein & Thee Recepten 🍷🍵

Geniet van de heerlijke combinatie van glühwein en thee, zonder alcohol!
Perfect voor de koude wintermaanden.

Ingrediënten:

- 1 theezakje zwarte thee of kruidenthee (bijv. rooibos) 🌿
- 1 sinaasappel 🍊
- 1 kaneelstokje 🌿
- 2 kruidnagels 🌿
- 1 steranijs 🌟
- 1 eetlepel honing 🍯
- 300 ml heet water 💧

Bereiding:

- 1.Zet de thee: Begin met het zetten van de thee. Laat het theezakje trekken in heet water volgens de instructies op de verpakking.
- 2.Voeg de kruiden toe: Snijd de sinaasappel in schijfjes en voeg deze toe aan de hete thee, samen met het kaneelstokje, kruidnagels en steranijs. Deze kruiden geven het drankje zijn heerlijke, verwarmende smaak.
- 3.Laat het trekken: Laat de thee 5-10 minuten trekken zodat de smaken zich goed kunnen mengen en de thee zijn rijke geur krijgt.
- 4.Zoet maken: Voeg een eetlepel honing toe voor een subtiele zoetheid en om het drankje extra verwarmend te maken.
- 5.Serveer en geniet: Schenk de thee in een kopje en laat je verwarmen door deze heerlijke winterdrink! 🍷🌟

Tip: Maak het extra gezellig door je kopje glühwein-thee te versieren met een schijfje sinaasappel of een kaneelstokje! 🎄

Proost op de winter! ❄️🍷