



YUZU SENCHA ICED TEA

Exklusives Rezept mit Sirocco Yuzu Sencha zubereitet mit dem 3-teiligen Iced Tea Set von Sirocco

Für 1 Person (1 Sirocco Glaskrug)

ZUTATEN:

- 1 Zitronenscheibe
- 1 Zweiglein Pfefferminze
- 1 Eiswürfel
- 2.5 dl siedendes Wasser
- 1 Beutel Sirocco Yuzu Sencha
- 1-2 EL Zitronensirup

ZUBEREITUNG:

Die Zitronenscheibe und das Pfefferminze-Zweiglein in ein Glas geben. Den Glaskrug bis unter die Verengung mit Eiswürfeln füllen. Den Yuzu Sencha Teebeutel ca. 2-3 Minuten im heissen Wasser (Wassertemperatur von 80–85°C) ziehen lassen.

Den fertig aufgebrühten Tee über die Eiswürfel in den Glaskrug giessen, nach Belieben mit Zitronensirup süssen, umrühren. Den Eistee in das Glass füllen.

Exklusiver Sirocco-Tipp: Statt mit Pfefferminze mit einem Zweiglein Thymian anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Viel Spass beim Geniessen!

