

Isthe opskrifter fra Theens Univers

Earl Grey Blend

Til 0,6 liter skal du bruge:

4 themål Fransk Sommer The fra Theens Univers

4 dl vand

4 tsk. sukker

2 dl dansk vand

3 spsk. limesaft

Bryg 4 themål Fransk Sommer the med 4 dl vand 100°. Lad theen trække 5 minutter, og tilsæt derefter 4 tsk. sukker og køl theen ned. Tilsæt efter nedkøling 2 dl dansk vand og 3 spsk. limesaft. Fyld lidt isterninger i ved servering.

Kun din fantasi sætter dine grænser...

Find isthe pakker og opskrifter på

www.theensunivers.dk



Sommer, sommer og sol.....

Hvorfor ikke lave din egen isthe selv ?? Det er både sjovere og billigere. Vi har eksperimenteret os frem, til disse nemme og lækre opskrifter.

Rigtig god fornøjelse

Kvæde-Ale

Til 0,6 liter skal du bruge:

2 themål Grøn Kvæde The fra Theens Univers

2 dl vand

2 dl dansk vand m/citrus

2 dl ginger ale

Bryg 2 themål Grøn Kvæde the med 2 dl vand 80°. Lad theen trække 7 minutter og køl theen ned. Tilsæt efter nedkøling 2 dl dansk vand m/citrus og 2 dl ginger ale. Fyld lidt isterninger i ved servering.

Red Sommer

Til 0,5 liter skal du bruge:

4 themål Rooibos Sommer fra Theens Univers

5 dl vand

2 spsk. sukker

1 spsk. citronsaft

Bryg 4 themål Rooibos Sommer the med 5 dl vand 100°. Lad theen trække i 7 minutter og tilsæt derefter 2 spsk. sukker og 1 spsk. citronsaft. Køl theen ned. Fyld lidt isterninger i ved servering. Opskriften kan også benyttes med Rooibos Vilde Bær the.

Cool Mint Ice Tea

Til 0,5 liter skal du bruge:

6 themål Cool Mint fra Theens Univers

5 dl vand

Bryg 6 themål Cool Mint the med 5 dl vand 100°. Lad theen trække i mindst 10-12 minutter og køl det ned. Fyld lidt isterninger i og evt. også citronskiver ved servering.

Opskriften kan også benyttes med Cool Ginger Mix og Ginger Lemon the fra Theens Univers.

White Exotic

Til 0,5 liter skal du bruge:

5 themål White Exotic fra Theens Univers

5 dl vand

1½ spsk. sukker

1 spsk. citronsaft

Bryg 5 themål White Exotic med 5 dl vand 80°. Lad theen trække i 7 minutter og tilsæt derefter 1½ spsk. sukker og 1 spsk. citronsaft og køl theen ned. Fyld lidt isterninger i ved servering.