



GENERELL

Hemmagjord Masala Chai

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **15 min** Portioner: **4**



För några år sedan så märkte jag hur mina vänner började använda ordet chai istället för te. Och det var inte för att de nyligen varit på semester i Indien eller Ryssland. Numera är vi alla familjära med Starbuck's chai lattes, men vore det inte härligt att göra en hemmagjord chai med ingefära hemma i sitt eget kök då och då?

Det här är ett vackert sätt att avsluta en middag på. Och det är underbart att ha en kanna av det som sjuder på spisen när det är tedags! Se till att du köper en god mängd av olika svarta tesorter, så som Assam eller Darjeeling. Om du skulle råka befinna dig i en indisk mataffär så fråga efter Brook Bond eller Red Label !



INGREDIENSER

- 1 tsk fint tärnad ingefära
- 3 tsk farinsocker
- 2.25 dl mjölk
- 0.25 tsk mald kryddnejlika
- 2 tsk honung
- 3 tsk darjeeling te eller annan stark mörk tesort
- 0.25 tsk kardemummapulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta fram en kastrull och lägg i ingefära, kardemumma och kryddnejlika att koka upp i 9 dl vatten.
- 2** Sänk sedan värmen och låt det sjuda, tillsätt te, socker, mjölk och honung. Låt det sjuda i 2 till 3 minuter under omrörning så att allt socker löser sig.
- 3** Sila över i tekoppar och servera varmt.