

Dat thee niet alleen heerlijk kan smaken als drankje bij de maaltijd, of simpelweg met een koekje erbij, bewijst Veerle Stoffels met *Het Theeboek*. Daarin vind je bijzondere ontbijt-, lunch- én dessertrecepten waarin thee een hoofdrol speelt. Pinkje omhoog en smullen maar!

CRACKERS MET MATCHASPREAD

INGREDIËNTEN

crackers • 100 g roomkaas • 1 theelepel (olijf)olie • 2 g matcha of naar smaak (1 afgestreken tl = +/- 1 g matcha) • 1 theelepel yoghurt (optioneel) • dunne reepjes gerookte zalm

Zo maak je het

- 1 Prak de roomkaas met wat olie.
- 2 Prak er 2 g matchapoeder onder. Beoordeel de kleur, de smaak en de consistentie. Vind je de spread te stevig, dan kun je hem smeerbaarder maken door er 1 theelepel yoghurt doorheen te roeren. Voeg ingrediënten toe tot je het gewenste resultaat bereikt.
- 3 Beleg de crackers met deze basis en werk af met reepjes gerookte zalm of ander lekkers.

VERRASSENDE
RECEPTEN
MET THEE



Reese Witherspoon

CHAIPASTA

INGREDIËNTEN

100 ml volle room (35 % VG) • 2-3 g chai • 100 g witte chocolade

Zo maak je het

- 1 Zet supersterke chai. Verwarm 100 ml room, maar laat niet koken. Voeg de chai toe, laat min 30 minuten trekken weg van het vuur en zeef. Als je tijdens het infuseren af en toe roert, voorkom je dat zich een velletje vormt.
- 2 Smelt de chocolade. Meng de gesmolten chocolade met de chairoom en zet in de koelkast.
- 3 Minstens 1 uur later neem je de pasta uit de koelkast om hem op te kloppen.
- 4 Doe de chaipasta in een bokaal en bewaar in de koelkast. Klaar voor gebruik!

Tea Time!



MILDE PESTO MET GEÏNFUSEERDE JAPANESE GROENE THEEBLADEREN

INGREDIËNTEN

100 g courgette • 1 teentje knoflook • 50 g geïnfuseerde Japanse theebladjes (gewicht inclusief het vocht dat nog in de blaadjes zit) • 30 g geroosterde pijnboompitten • 100 ml olie (gebruik niet enkel olijfolie, maar ook een andere soort, want anders overheerst de olijfsmaak te veel) • 1 eetlepel vers geperste citroen • flink wat peper en zout

Zo maak je het

- 1 Neem een halve courgette. Snijd die in de lengte in 4 gelijke delen, met de schil eraan. Nu kun je makkelijk de zaadlijsten verwijderen. Snijd in de courgette in grove stukken..
- 2 Kook de stukken courgette met de knoflook. Geookte knoflook verteert makkelijker dan rauwe.
- 3 Rooster de pijnboompitten in een hete pan met antiaanbaklaag.
- 4 Doe alle ingrediënten (geïnfuseerde theebladjes, courgette, knoflook, olie, pijnboompitten, peper en zout) in de blender en meng ze tot een smeuijge pasta.
- 5 Proef en breng op smaak met citroensap. Voeg eventueel nog extra zout en peper toe.
- 6 Roer de pesto door een pasta naar keuze of gebruik hem als dipsaus.

Amerikaans model
Olivia Culpo



FROZEN VRUCHTENTHEE

INGREDIËNTEN

400 ml kokosmelk (50 % kokos is voldoende)
• minstens 15 g droge vruchtenthee op basis van hibiscus en rozenbottels • 50 g (ongeraffineerde) suiker

Zo maak je het

- 1 Verwarm de kokosmelk. Voeg de suiker en de droge vruchtenthee toe. Laat minstens 1 uur trekken. Deze stap kan de avond tevoren al uitgevoerd worden.
- 2 Zeef het mengsel niet voor gebruik. Mix de vruchtenthee (inclusief de zacht geworden droge vruchten).
- 3 Giet dit mengsel in ijslollyvormen of giet een paar bekertjes halfvol. Zet 1 uur in de diepvriezer. Zet er een stokje in en laat nog 2 uur in de diepvriezer staan.

AFFOGATO OP BASIS VAN ZWARTE THEE

INGREDIËNTEN

1 kop zwarte thee • 1 bol vanille-ijs

Zo maak je het

- 1 Schep een bol vanille-ijs in een glas of kommetje.
- 2 Giet er een kop zwarte thee over. Het ijs zal langzaam smelten.
- 3 Werk af volgens inspiratie van het moment en geniet van deze romige, zoete lekkernij.



HET
THEE
BOEK

Meer recepten vind je in 'Het Theeboek' van Veerle Stoffels, uitgegeven bij Lannoo, 25,99 euro