

# HOE MAAK JE MUNTTHEE?

## *een recept van Mourad...*



### Ingrediënten:

- water
- gedroogde muntblaadjes
- rietsuiker

### Materiaal:

- waterkoker
- plastic kan
- lepel
- 2 thermossen
- zeefje

1. Vul de waterkoker tot het maximum bereikt is. Plaats de waterkoker terug in de houder en zet dit aan. Als het water warm is, slaat dit vanzelf af.
2. Doe 1 volle soeplepel gedroogde muntblaadjes in de plastic kan.
3. Voeg ook 3 volle soelepels rietsuiker toe in de plastic kan.
4. Als het water gekookt heeft, voeg je het kokende water toe. Wees voorzichtig!
5. Laat ongeveer 5 min. trekken (je moet een groene kleur zien!)
6. Meng alles goed zodat de suiker oplost.
7. Neem de thermos en leg het zeefje er bovenop. Giet de theepot over in de thermos. Het zeefje houdt de theeblaadjes tegen.

Uit 1 gevulde waterkoker haal je ongeveer 15 glaasjes thee.

Herhaal alles nog 1 keer.

*Een weetje: Na'na' (munt) thee is de nationale drank van Marokko en wordt op elk moment van de dag gedronken. Deze thee wordt traditioneel gemaakt in een Marokkaans theepotje en met veel zwier geschonken in kleine versierde glaasjes. Er worden vaak zoete gebakjes bij gegeten. De hoeveelheid suiker in dit recept lijkt erg veel, maar muntthee wordt in Marokko heel zoet gedronken. Je kan dit natuurlijk aanpassen aan je eigen smaak.*