

Virgin Island Iced Tea

Gesamtzeit 55 Min. 10 Min. Vorbereitungszeit 45 Min. Abkühlzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Schale von 1 Zitrone

2 cm Ingwer Stück1 TL Earl Grey Tee lose200 ml kochendes Wasser

1 EL Honig

1 TL Kikkoman natürlich

gebraute salzreduzierte

Sojasauce

Zum Servieren:

125 ml Gingerbeer**1** Zitrone

Saft von 1 Zitrone

Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zitrone mit einem Sparschäler schälen, Zitronensaft auspressen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2

Wasser zum Kochen bringen. Losen Tee, Ingwer und Zitronenschale in eine Teekanne geben, mit kochendem Wasser aufgießen. Honig und Sojasauce dazugeben, wenige Minuten ziehen lassen. Dann den Tee kalt stellen.

Schritt 3

Zum Servieren, Zitrone in Scheiben schneiden. Zitrone schälen, Zitronensaft auspressen. Gläser mit Eiswürfel, Zitronenschale und Zitronenscheibe füllen. Mit kaltem Tee und Gingerbeer aufgießen. Sofort servieren.