

Virgin Island Iced Tea

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

ZUTATEN

4 Portion(en)

	Schale von 1 Zitrone
2 cm	Ingwer Stück
1 TL	Earl Grey Tee lose
200 ml	kochendes Wasser
1 EL	Honig
1 TL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute salzreduzierte</u> <u>Sojasauce</u>

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.