

# Virgin Island Iced Tea

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

## ZUTATEN

4 Portion(en)

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

### Zum Servieren:

<b>125 ml</b>	Gingerbeer
<b>1</b>	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.