

Fersken iste



Ingredienser

4-5 tsk. English Breakfast Broken
5-6 tsk. sukker (justér efter smag)
4 modne ferskner
1 økologisk lime
2 kviste frisk mynte
Knust is eller isterninger

Bryg teen med 1 L vand ved 100°C, og lad den trække i 3 min..

Fyld en stor kande med isterninger eller knust is, og hæld den varme te over. Lad teen køle helt af.

Imens fjernes stenene fra fersknerne, skrællen pilles af, og de skæres i skiver.

Læg nogle ferskenskiver til side til pynt, og kog resten sammen med sukker og ca. 100 ml vand i 10 minutter, indtil det bliver til en frugtpuré. Pres puréen gennem en si. Hæld ferskenpuréen og de skiveskårne limefrugter i et glas, og tilsæt den kolde te.

Pynt med de resterende ferskenskiver og mynte. Tilsæt ekstra knust is efter behov.

Ekstra Tip: VODKA

Tilbered isteen som beskrevet ovenfor, og tilsæt 200 ml vodka.