

Ez a dokumentum kiegészíti a weboldalon található információkat, hiszen a lemongrass tea elkészítése számos módon lehetséges. Attól függően, hogy hagyományos indiai stílusban, modern változatban, kreatív italok formájában vagy akár desszertként szeretnéd fogyasztani, különféle elkészítési módok állnak rendelkezésre. A következőkben szeretnék bemutatni néhány izgalmas receptet a lemongrass tea felhasználásával.

Citromfű Jeges Tea

Hozzávalók:

- 2 csésze frissen készített citromfű tea
- Méz vagy cukor ízlés szerint
- Jégkockák
- Lime- vagy citromszeletek
- Friss mentalevelek

Elkészítés:

1. Főzz erős citromfű teát, és édesítsd ízlés szerint.
2. Hűtsd le, majd töltsd meg egy poharat jégkockákkal.
3. Öntsd rá a teát, és díszítsd lime-szeletekkel és mentalevelekkel.

Citromfű Latte

Hozzávalók:

- 1 csésze citromfű tea
- 1/2 csésze habosított tej (vagy növényi tej, pl. kókusztej)
- Méz vagy barna cukor ízlés szerint

Elkészítés:

1. Készíts egy csésze erős citromfű teát.
2. Habosítsd fel a tejet, és add hozzá a teához.
3. Édesítsd, és tálald melegen.

Citromfű Panna Cotta

Hozzávalók:

- 500 ml tejszín
- 2 szál citromfű (apróra vágva)
- 50 g cukor
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 2 lapzselatin (vagy ennek megfelelő mennyiségű porzselatin)

Elkészítés:

1. Melegítsd fel a tejszínt a cukorral és a citromfűvel, de ne forrald fel.
2. Áztasd be a zselatint hideg vízbe, majd oldd fel a meleg tejszínben.
3. Szűrd le, és öntsd formákba.
4. Hűtsd le legalább 4 órára, majd tálald gyümölcsökkel vagy sziruppa

Citromfű Zselé

Hozzávalók:

- 2 csésze citromfű tea
- 1/4 csésze cukor
- 2 teáskanál agar-agar (vagy zselatin)
- Lime- vagy citromhéj a díszítéshez

Elkészítés:

1. Keverd össze a citromfű teát, cukrot és agar-agart, majd forrald fel.
2. Öntsd formákba, és hagyd hűlni, amíg megszilárdul.
3. Díszítsd lime- vagy citromhéjjal, és tálald hidegen.