



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Pranayoga | ©Chantal Voets

# Chai Latte Matcha

## Ingrediënten

- 300 ml amandelmelk, kokosdrank of melk
- 2 cm verse gember of een mespuntje gemberpoeder
- 1 kaneelstokje of een mespuntje kaneel
- 5 kardemomzaadjes gekneusd, of een mespuntje kardemompoeder
- 5 gekneusde peperkorrels of een draai van de pepermolen
- 5 kruidnagels of een mespuntje kruidnagel
- 3 theelepels Gula Java Matcha
- eventueel 1 steranijs
- zwarte thee (eventueel kan je ook een zakje thee met chai kruiden gebruiken bv. Pukka)
- optioneel nog een extra lepel Gula Java kokosbloesemsuiker brut of een mespuntje vanillepoeder

## Extra info

### Recept geschikt voor:

2 personen

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

5 minuten

### Bereidingstijd:

5 minuten

### Totale bereiding:

10 minuten

## Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van chai latte matcha

## Bereiding

Doe de melk, matcha en alle kruiden in een pannetje.

Breng de melk aan de kook, neem het pannetje van het vuur en laat alles even trekken.

Schenk de Chai Latte Matcha vervolgens in twee koppen en dien op!

## Speciale wensen

---

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)