

# Kombucha med granatæble, Rosmarin og citron

Tilberedningstid  
**21 dage**

Mængde  
**3 liter**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 1,5liter kogende vand
- 1,5liter koldt vand
- 300ml kombuchabryg
- 1 kombuchamoder (SCOBY)
- 300g sukker
- 25g sort te

## Smagsgivere

- Et granatæble
- 1 citron (økologisk)
- En håndfuld rosmarin (økologisk)



## Fremgangsmåde

### Dag 1

Kog 1,5 liter vand i en gryde.

Når vandet koger, slukkes for varme og teen tilsættes det varme vand.

Lad teen trække i 15-20 minutter under låg.

Tag en stor beholder, helst med taphane.

Kom sukker i beholderen.

Si herefter teen over i beholderen med sukker.

Lad alt sukker opløse sig i te-vandet og kom herefter 1,5 liter koldt vand i beholderen, for at afkøle teen.

Når teen er helt afkølet tilsættes SCOBY-svampen i overfladen af teen.

Hæld herefter kombuchabryggen i teen.

Kom et tyndt klæde over beholderen (IKKE et låg).

Lad kombuchaen fermentere 9-14 dage – smag til ved at bruge taphanen fra dag 9 til du synes den har en god smag.

### Dag 14

Tag SCOBY op og læg den i en beholder.

Kom 300ml kombuchabryg ved og kom det på køl til du skal lave en ny portion kombucha.

Pil granatæblekerner ud og mos lidt væske ud af kernerne med en ske eller i en morter.

Riv citronskal og kom det i bryggen. Mas lidt saft ud af citronen og kom også resten af citron i bryggen.

Gnid godt på rosmarinbladene og kom også dem i kombuchaen.

Kom låg på beholderen og lad smagsgiverne trænge ind i kombuchaen i 1-2 dage.

**Dag 16**

Si smagsgiverne fra kombuchaen.

Hæld kombuchaen på flasker med en tæt lukning.

Hvis du ønsker kulsyre i din kombucha, så lad dem stå på køkkenbordet i yderligere 5 dage.

**Dag 21**

Kom kombuchaen på køl.

Server koldt.