

Kombucha

Tilberedningstid
6-11 dage

Mængde
0,5 L

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 5dl vand
- 75g sukker
- 1 dl kombucha te
- 1 dl hvid te
- Kombucha svamp (SCOBY)
- Saften fra ½ citron
- Citron skræl
- 5cm ingefær

Fremgangsmåde

Dag 1

Bland vand, sukker og hvid te sammen i en gryde og kog det

Lad det køle af

Si te fra og kom det i en beholder med låg

Tilsæt scoby og kombucha te til blandingen og lad det stå 4-7 dage.

Hold låget være lidt på klem

Efter 4-7 dage

En uge senere fjernes scoby med en smule kombucha te og opbevar den i køleskabet til næste gang den skal bruges

Skræl ingefæren og skær den i mindre stykker

Kom ingefær, citronskræl og citronsaften i kombuchaen

Sæt låg på beholderne og lad det stå i endnu 2-4 dage

Efter 2-4 dage

Si ingefær fra kombuchaen og hæld det på en flaske

Server koldt



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
annasfavoritter