

Kurkuma Latte

Ingrediënten voor 2 koppen Kurkuma Latte:

- 400 ml biologische havermelk
- 1 tl kurkuma
- ½ tl gemalen kaneel
- ¼ tl vers gemalen zwarte peper
- 1 tl kokosolie
- 1 el ahornsiroop

Aan de slag!

Vorbereitung: 10 minuten

Verwarm de havermelk, kurkuma, kaneel en zwarte peper in een pannetje, maar laat het niet koken. Ongeveer 10 minuten op laag vuur laten trekken, al roerend met een garde.

Zet daarna het vuur uit en roer met de garde de kokosolie en de ahornsiroop. Schenk de Kurkuma Latte door een fijne zeef over in de glazen en serveer direct.

Have a nice drink!

