



*Pure Freude
an Wasser*



WATERRECEPTEN

MET GROHE **RED**



EEN TECHNIEK WAAROP U KUNT VERTROUWEN

VEILIGHEID VOOR ALLES Het onderwerp veiligheid heeft voor ons de hoogste prioriteit. Daarom beschikt GROHE Red over een unieke, betrouwbare kinderbeveiliging.

NOOIT MEER WACHTEN U hebt nu altijd direct kokend water met één druk op de knop. Zo hoeft u nooit meer op kokend water te wachten.

MINDER WATERVERSPILLING Met één druk op de knop krijgt u precies de hoeveelheid water die u op dat moment nodig hebt. Zo bespaart u water en stroom.

PUUR, FRIS GENIETEN Filterwater, verhit tot 100 °C, voor een buitengewone smaakbeleving.

MEER RUIMTE OP HET WERKBLAD Gefilterd, 100 °C heet water zonder waterkoker. GROHE Red voorziet in uw gehele waterbehoefte met slechts één enkele kraan.



GROHE RED

100 °C DIRECT UIT DE KRAAN

INTRODUCTIE VAN DE NIEUWE GROHE RED:
KOKEND HEET WATER MET EEN DRUK OP DE KNOOP

SPICY RUBY

8 g thee (rode vruchten)
400 ml heet water
1 kaneelstokje
1 sinaasappel
1 eetlepel honing of agavesiroop

Bereidingstijd: **20 minuten**

Porties: **4**

Doe theebladeren met kaneel en dunne sinaasappelschil in de Tea Maker of een ander soort beker. Giet het geheel op met heet water en laat het 7 tot 10 minuten trekken. Doe in elk punchglas een verse schijf sinaasappel en vul dit met punch. Maak de punch naar eigen behoefte zoet met honing of agavesiroop.



GREY CHAI

5 g Earl Grey
300 ml water
2 kaneelstokjes
3 steranijs
100 ml melk
2 theelepels honing

Bereidingstijd: **20 minuten**

Porties: **4**

Breng de kaneelstokjes en steranijs met 300 ml water aan de kook en laat het op de lage stand ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Voeg daarna de thee toe en laat het circa 3 minuten trekken. Voeg melk toe. De melk kan ook van tevoren met een melkschuimer worden opgeschuimd en pas daarna worden toegevoegd aan het theemengsel. Vervolgens kun je de drank zeven en over de glazen verdelen. Maak de drank naar smaak zoet met honing.



GROENE MANDARIJN CHAI THEE

500 ml heet water
1/2 kaneelstokje
5 kardemompeulen
1 kruidnagel
1 snufje peper
2 theelepels suiker
600 ml melk
2 theelepels groene thee

Bereidingstijd: **30 minuten**

Porties: **2**

Doe het water met de kruiden in een pan, breng dit aan de kook en laat het 10 minuten trekken. Voeg suiker en melk toe en breng het nogmaals kort aan de kook. Neem de pan van het vuur, voeg de losse thee toe en laat het nog 4 minuten trekken. Giet alles door een zeef en geniet vervolgens van de groene chai thee!



WARME CITROEN

2 biologische citroenen
1 stukje gember
1 kaneelstokje
10 g citroenthee

Bereidingstijd: **10 minuten**

Porties: **2**

Doe citroen, gember en kaneel samen met de thee in een geschikte beker en giet er vers gekookt water overheen. Haal de theebladeren na 5 minuten uit de beker en laat de overgebleven ingrediënten ongeveer 15 tot 20 minuten trekken.



MATCHA LATTE

1/2 theelepel matchatheepoeder
50 ml heet water
200 ml opgeschuimd melk

Bereidingstijd: **10 minuten**
Porties: **1**

Roer de matchatheepoeder in een schaal goed door heet water (het liefst met een chasen-/matchaklopper), zodat er geen klontjes ontstaan. Schuim de melk op en giet deze in een glas. Voeg de matcha-tee er langzaam aan toe. Daardoor ontstaat de typische kleur; melk en matchatheepoeder vermengen niet zo snel. Daarna is de Matcha Latte klaar!



GREEN SMOOTHIE

1 banaan
1 appel
1-2 handen vol boerenkool
1/2 citroen
5 muntbladeren
1-2 theelepels groene thee

Bereidingstijd: **10 minuten**

Porties: **2**

Bereid 300 ml GREEN BOOST Sencha groene thee en laat deze afkoelen. Snijd de appel, banaan, boerenkool en muntbladeren klein. Pers de citroen uit en doe alles in een mixer. Mix 1-2 minuten totdat de ingrediënten goed zijn gemengd.



RED RUBY PUNCH

12 g thee (rode vruchten)
6 kruidnagels
1 kaneelstokje
0,7 liter sinaasappelsap
1/2 liter kersensap
1 sinaasappel
1 appel
1 liter water

Bereidingstijd: **20 minuten**

Porties: **8**

Giet 1 liter kokend water over de thee met de kaneelstokjes en kruidnagels. Laat dit ca. 10 minuten trekken. Giet de thee door een handzeef in een pan en filter zo de thee en de kruiden eruit. Voeg sinaasappelsap en kersensap toe aan de pan en verhit het geheel. Was de sinaasappel en appel, snijd deze in schijfjes en voeg ze aan de punch toe. Laat het geheel ca. 10 minuten trekken en genieten maar.



ROYAL PUNCH

8 g citroenthee
400 ml heet water
2 vanillestokjes
Schillen van een citroen
1 citroen

Bereidingstijd: **10 minuten**

Porties: **4**

Doe de theebladeren samen met het binnenste van de vanillestokjes en de citroenschillen in de Teamaker. Giet er heet water overheen en laat het 5 minuten trekken. Bereid de glazen voor met citroenschijven, zet de Tea Maker klaar en schenk de thee na het trekken in de punchglazen.



CITROENMUNTIJS

3-4 theelepels citroenthee
600 ml heet water
1 eetlepel honing of agavesiroop
1 citroen
een beetje munt
4 ijshouders en stokjes

Bereidingstijd: **10 minuten**

Porties: **4**

Giet de thee zoals gebruikelijk met heet water op en laat de thee afkoelen. Je kunt nu naar behoefte wat honing of agavesiroop samen met citroensap toevoegen om de thee zoet te maken. Vul de ijshouders met thee en garneer met wat munt. Dat was het! Nu moeten de ijshouders alleen nog in de diepvries.



ROOD VRUCHTENIJS

3 g thee (rode vruchten)
600 ml heet water
1 eetlepel ahornsiroop
Bosvruchten naar eigen keuze
4 ijshouders

Bereidingstijd: **10 minuten**

Porties: **4**

Giet de vruchtenthee met heet water op en laat het daarna trekken en helemaal afkoelen. Roer nu de ahornsiroop door de thee en verdeel deze over de ijshouders. Nu is het aan jou: Zoek je lievelingsvruchten uit en voeg deze toe aan de thee in de houders. Zet de ijshouders 's nachts in de diepvries, zodat je de volgende dag van het ijs kunt genieten.



CHOCOLADESNOEP

50 g boter
2 eidooiers
100 g poedersuiker
20 g theemengsel van Earl Grey & Darjeeling
125 ml heet water
Schil van een halve sinaasappel
300 g chocolade
50 g cacao

Bereidingstijd: **25 minuten**

Porties: **40**

Roer de boter met het eigeel en de gezeefde poedersuiker schuimig. Zet thee en laat deze trekken. Giet de thee bij het boter-eiermengsel en roer deze erdoor. Voeg nu de sinaasappelschil toe. Smelt de chocoladetablet au bain-marie en roer dit eveneens door het mengsel. Bekleed vervolgens een vorm (ca. 20x25 cm) met aluminiumfolie en strijk het mengsel er ca. 1 cm dik op uit. Zet de vorm in de koelkast en laat het afkoelen. Snijd het daarna in vierkantjes en haal deze door de cacao.



BOOST TO GO

2 pepermuntstengels
5 gemberschijven
4 citroenschijven
1 theelepel groene thee
300 ml water

Bereidingstijd: **10 minuten**

Porties: **1**

Doe de munt samen met de gember- en de citroenschijven in de Grohe 2go Bottle. Plaats de theezeef op de fles en leg 1 theelepel van de Green Boost-thee erin. Vul de fles met heet water tot bovenin, laat het 2 minuten trekken. Verwijder daarna de theezeef. Klaar!



UW WATERBRON
VOOR ONDERWEG.
RED HOT TO GO



Wanneer u eenmaal van de fantastische smaak hebt genoten die door de GROHE Red wordt geleverd, dan wilt u die nooit meer missen. En dat hoeft u ook helemaal niet: met stijlvolle en praktische flessen voor onderweg blijven uw warme drankjes maximaal 8 uur op de gewenste temperatuur. De flessen zijn zelfs voorzien van een theezeef. De GROHE Red flessen onderscheiden zich niet alleen door hun unieke isolatiefunctie, maar zijn ook een blikvanger door de elegante, roestvrijstalen vormgeving.

U vindt alle accessoires
in de GROHE-webshop:
<http://shop.grohe.be>





3 THEE-SOORTEN GRATIS*

HEBBEN WE U NIEUWSGIERIG GEMAAKT?

Ga bij Tree of Tea op zoek naar de voor u perfecte theesoort van biologische theebladeren en probeer de verschillende recepten uit. GROHE-kanten krijgen exclusief drie theesoorten gratis bij een bestelling*.

BESTEL NU ONLINE: WWW.TREE-OF-TEA.DE/GROHE

*Minimale bestelwaarde 10 €. Deze aanbieding geldt alleen voor online-bestellingen. Meer informatie over de duur van de actie vindt u online.



TREE OF TEA

SIMPELWEG GOEDE THEE.

Maak Tree of Tea uw favoriete online-winkel voor losse theebladeren van uitstekende biologische kwaliteit. U vindt hier de veelzijdige, verfijnde theesoorten die voor theeliefhebbers onmisbaar zijn. Wij houden niet alleen van klassieke thee, maar ook van nieuwe variaties. Voor een bijzondere theebeleving willen wij u graag onze veelzijdige theerecepten en waardevolle tips bij het bereiden van thee presenteren, gebaseerd op onze gedegen kennis van de verschillende theevariaties.

WWW.TREE-OF-TEA.DE



Tree of Tea is a Project of mymuesli GmbH | Sailerwöhr 16 | 94032 Passau | Germany

GROHE.BE

GROHE nv
Diependaalweg 4a
B-3020 Winksele
België

© 07/2017 – Copyright by GROHE