



*Pure Freude
an Wasser*



WATERRECEPTEN

MET GROHE **RED**



EEN TECHNIEK WAAROP U KUNT VERTROUWEN

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

NOOIT MEER WACHTEN Met één druk op de knop heb je direct kokend water. 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 Kokend heet water zonder waterkoker. GROHE Red levert koud, warm en kokend heet water met slechts één enkele kraan.

GROHE RED
100 °C DIRECT UIT DE KRAAN
WIJ PRESENTEREN DE NIEUWE GROHE RED:
KOKEND HEET WATER MET EEN DRUK OP DE KNOP

SPICY RUBY

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

Bereidingstijd: **0:20**

Porties: **4**

Doe de theebladeren met kaneel en wat dunne sinaasappelschil in de Tea Maker of een theeglas. Giet het geheel op met heet water en laat het 7 tot 10 minuten trekken. Doe in elk glas een vers sinaasappelschijfje en vul dit met de thee. Maak de thee 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: **0:20**

Porties: **4**

Doe de kaneelstokjes en steranijs in een pot, schenk er 300 ml kokend water bij en laat het 10 minuten trekken. Voeg daarna de thee toe en laat het nogmaals circa 3 minuten trekken. Voeg als laatste de melk toe. De melk kan ook van tevoren met een melkschuimer worden opgeschuimd en pas daarna aan het theemengsel worden toegevoegd. Vervolgens kun je de drank zeven en over de glazen verdelen. De drank kan worden gezoet met honing.



GROENE MANDARIJN CHAI THEE

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

Bereidingstijd: **0:30**

Porties: **2**

Doe de kruiden in een pot, schenk er 500 ml kokend water mij en laat het 10 minuten trekken. Voeg suiker en melk toe, voeg de losse thee toe en laat het nogmaals 4 minuten trekken. Giet alles door een zeef en geniet vervolgens van de groene chai thee!



WARME CITROEN

2 biologische citroenen
1 knol gember
1 kaneelstokje
10 g citroenthee

Bereidingstijd: **0:10**

Porties: **2**

Doe de citroen, gember en kaneel samen met de thee in een theeglas en giet er gekookt water overheen. Haal de theebladeren na 5 minuten uit het glas 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: **0:10**

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 thee er langzaam aan toe. Daardoor ontstaat de typische kleur; melk en matchatheepoeder vermengen niet zo snel. En klaar is de Matcha Latte!



GREEN SMOOTHIE

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

Bereidingstijd: **0:10**

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: **0:20**

Porties: **8**

Giet 1 liter kokend water over de thee met de kaneelstokjes en kruidnagels. Laat dit ongeveer 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 ongeveer 10 minuten trekken en genieten maar.



ROYAL PUNCH

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

Bereidingstijd: **0:10**

Porties: **4**

Doe de theebladeren samen met het binnenste van de vanillestokjes en de citroenschillen in een theepot. Giet er heet water overheen en laat het 5 minuten trekken. Doe een citroenschijfje in ieder glas en schenk de thee na het trekken in de glazen.



CITROENMUNTIJS

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

Bereidingstijd: **0:10**

Porties: **4**

Giet de thee zoals gebruikelijk met heet water op en laat de thee afkoelen. Voeg samen met het citroensap wat honing of agavesiroop toe om de thee zoet te maken. Vul de ijshouders met thee en garneer het met wat munt. 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: **0:10**
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: **0:25**

Porties: **40**

Zet thee en laat deze trekken. Roer de boter met het eigeel en de gezeefde poedersuiker schuimig. Giet de thee bij het boter-eiermengsel en roer deze erdoor. Voeg nu de sinaasappelschil toe. Smelt het 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 pepermunttakjes
5 gemberschijven
4 citroenschijven
1 theelepel groene thee
300 ml water

Bereidingstijd: **0:10**

Porties: **1**

Doe de pepermuntblaadjes samen met de gember- en de citroenschijven in de GROHE 2go Bottle. Plaats de theezeef op de fles en doe er 1 theelepel van de Green Boost-thee in. 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 je eenmaal van de fantastische smaak hebt genoten die door de GROHE Red wordt geleverd, wil je die nooit meer missen. En dat hoeft ook niet: met de stijlvolle en praktische flessen voor onderweg blijven je 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.

Alle accessoires vindt u in
de GROHE-webshop:
<http://shop.grohe.nl>





3 GRATIS
KOPJES
THEE*

HEB BEN WE JE NIEUWSGIERIG GEMAAKT?

Ga bij Tree of Tea op zoek naar de voor jou perfecte theesoort van biologische theebladeren en probeer de verschillende recepten uit. GROHE klanten 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 vind je online.



SIMPELWEG GOEDE THEE.

Maak van Tree of Tea je favoriete online winkel voor losse theebladeren van uitstekende biologische kwaliteit. Je 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 we je graag onze veelzijdige theerecepten en waardevolle tips bij het bereiden van je 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.NL

GROHE Nederland B.V.
Metaalstraat 2
2718 SW Zoetermeer

© 07/2017 – Copyright by GROHE