

Pure Freude
an Wasser

GROHE



OPPSKRIFTER MED VANN
MED GROHE **RED**



GROHE **RED**

100 °C VARMT VANN DIREKTE FRA SPRINGEN

VI INTRODUSERER DEN NYE GROHE RED:
KOKENDE VARMT VANN VED ET TASTETRYKK

TEKNOLOGI **SOM DU KAN STOLE PÅ**

SIKKERHET FØRST Sikkerhet har øverste prioritet. Derfor har GROHE Red en spesiell, feilsikker barnesikring.

ALDRI VENT IGJEN Kokende vann er nå tilgjengelig hele tiden med et tastetrykk. Nå trenger du ikke å vente på at vannet skal koke.

MINDRE SLØSING AV VANN Med et lite tastetrykk får du akkurat så mye vann som du trenger. Da sparer du både vann og strøm.

REN, FRISK FORNØYELSE Filtrevann som er blitt varmet opp til 100 °C – for en ren smaksopplevelse.

MER Plass PÅ KJØKKENET Filtret 100 °C varmt vann helt uten vannkoker. GROHE Red dekker hele vannbehovet ditt med ett eneste armatur.

SPICY RUBY

8 g te (røde frukter)
400 ml varmt vann
1 kanelstang
1 hel appelsin
1 ss honning eller agavenektar

Tilberedningstid: **0:20**

Porsjoner: **4**

Legg teen med kanel og det tynne skallet til appelsinen i tekannen eller en annen kanne. Hell over vann og la det trekke i 7 til 10 minutter. Legg en appelsinskive i glasset og fyll på med teblandingen. Bruk honning eller agavenektar for å søte etter smak.



GREY CHAI

5 g Earl Grey
300 ml vann
2 kanelstenger
3 stjerneanis
100 ml melk
2 ts honning

Tilberedningstid: **0:20**

Porsjoner: **4**

Tilsett 300 ml kokende vann i en kjele sammen med 2 kanelstenger og 3 stjerneanis, og la det småkoke på lav varme i ca. 10 minutter. Deretter har du i teen og lar det trekke i ca. 3 minutter. Bland i melk. Melken kan skummes med en melkeskummer før du har den i. Deretter siler du den og fordeler i glassene. Sõt med honning etter smak.



GRØNN MANDARIN CHAI-TE

500 ml varmt vann
1/2 kanelstang
5 kardemommefrø
1 nellikspiker
1 klype pepper
2 ts sukker
600 ml melk
2 ts grønn te

Tilberedningstid: **0:30**

Porsjoner: **2**

Tilsett kokende vann og krydder i en kjele, kok opp og la det trekke i 10 minutter. Ha i sukker og melk, kok opp igjen. Ta kjelen vekk fra komfyren, ha i den løse teen og la det trekke i 4 minutter. Hell alt gjennom en sil og drikk den ferdige grønne chaiteen mens den er varm!



VARM SITRON

2 økologiske sitrøner
1 stykke ingefær
1 kanelstang
10 g sitronte

Tilberedningstid: **0:10**

Porsjoner: **2**

Legg sitron, ingefær og kanel sammen med teen i en kanne og hell over varmt vann. Ta tebladene ut av kannen etter 5 minutter, og la de gjenværende ingrediensene trekke i ca. 15 til 20 minutter.



MATCHA LATTE

1/2 ts matchapulver
50 ml varmt vann
200 ml skummet, varm melk

Tilberedningstid: **0:10**

Porsjoner: **1**

Rør matchapulveret godt i en skål med varmt vann (helst med en visp eller matchavisp), slik at det ikke oppstår noen klumper. Skum melken og hell i et glass. Hell sakte i matchateen. Dette gir den typiske fargen, og melken og Matchapulveret blandes ikke for raskt – og vips, så har du en matcha latte!



GRØNN SMOOTHIE

1 banan
1 eple
1–2 håndfuller grønnkål
1/2 sitron
5 mynteblader
1–2 ts grønn te

Tilberedningstid: **0:10**

Porsjoner: **2**

Tilbered 300 ml Green Boost Sencha grønn te, og la den avkjøles. Kutt opp eple, banan, grønnkål og mynteblader. Press ut saften fra sitronen og legg alt i en blender. Bland i 1–2 minutter helt til ingrediensene er godt blandet.



RED RUBY PUNSJ

12 g te (røde frukter)
6 nellikspikere
1 kanelstang
0,7 liter appelsinjuice
1/2 liter kirsebærjuice
1 appelsin
1 eple
1 liter vann

Tilberedningstid: **0:20**

Porsjoner: **8**

Hell 1 liter varmt vann over teen sammen med kanelstangen og nelliken. La det trekke i ca. 10 minutter. Hell teen gjennom en sil i en kjele for å sile ut teen og krydderet. Hell appelsinjuice og kirsebærjuice i kjelen og varm opp alt sammen. Vask appelsinen og eplet, kutt i skiver og bland dem i punsjen. La alt trekke i ca. 10 minutter, så er det bare å kose seg med punsjen.



ROYAL PUNSJ

8 g sitronte
400 ml varmt vann
2 vaniljestenger
Skallet til en sitron
1 sitron

Tilberedningstid: **0:10**

Porsjoner: **4**

Legg teen sammen med vaniljestangen og sitronskallet i tekannen. Hell over varmt vann og la det trekke i 5 minutter. Gjør klar glass med sitronskiver og hell teen i punsjglassene etter at den har trukket lenge nok.



IS MED SITRON OG MYNTE

3–4 ts sitronte
600 ml varmt vann
1 ss honning eller agavenektar
1 sitron
litt mynte
4 isformer og pinner

Tilberedningstid: **0:10**

Porsjoner: **4**

Hell som vanlig varmt vann over teen og la den avkjøles. Avhengig av hvor søt du vil ha isen, blander du i honning eller agavenektar og saften fra én sitron. Fyll teen i isformer og pynt med noen mynteblader. Lett som en lek! Så er det bare å legge isen i fryseren.



RØD FRUKTIS

3 g te (røde frukter)
600 ml varmt vann
1 ss lønnesirup
Skogsbær av ditt valg
4 isformer

Tilberedningstid: **0:10**

Porsjoner: **4**

Hell varmt vann over fruktteen, la den trekke og avkjøles.
Rør inn lønnesirup og fordel teen i isformene. Så kan du selv bestemme: Bruk yndlingsfrukten din og bland den med teen i formene. Sett isformene i fryseren over natten, så er de klare til å nytes neste morgen.



SJOKOLADEKONFEKT

50 g smør
2 eggeplommer
100 g melis
20 g teblending av Earl Grey og Darjeeling
125 ml varmt vann
Skallet til en halv appelsin
300 g sjokolade
50 g kakao

Tilberedningstid: **0:25**

Porsjoner: **40**

Pisk smør med eggeplomme og melis, slik at det blir luftig. Kok opp te og la den trekke. Hell teen i smør- og eggmassen og rør inn. Ha i appelsinskall. Smelt en sjokoladeblokk i vannbad og rør inn i massen. Deretter legger du aluminiumsfolie i en form (ca. 20x25 cm), og smører ut massen med ca. 1 cm tykkelse. Sett formen i kjøleskapet og la den kjøles ned. Kutt i firkanter senere og dekk dem med kakao.



BOOST TO GO

2 stilker peppermynthe
5 skiver ingefær
4 skiver sitron
1 ts grønn te
300 ml vann

Tilberedningstid: **0:10**

Porsjoner: **1**

Hell peppermynnten sammen med ingefærskivene og sitronskivene i GROHE 2go Flasken. Sett tesilen inn i flasken og ha i 1 ts grønn te. Fyll den helt opp med varmt vann, la det trekke i 2 minutter. Ta ut silen etter at den har trukket. Ferdig!



DIN VANNKILDE TIL
NÅR DU ER PÅ FARTEN.
RED HOT TO GO



Når du først har smakt den gode smaken som GROHE Red gir, kommer du ikke til å ville ha noe annet. Og det må du ikke heller: Med de stilige og praktiske flaskene som du kan ta med deg, kan du holde drikken varm ved ønsket temperatur i opptil 8 timer. Flaskene er dessuten utstyrt med en tesil. GROHE Red-flaskene har ikke bare en enestående isolasjon, men også et pent ytre i elegant edelstål.

Alt tilbehøret finner du
i GROHEs nettbutikk:
<http://shop.grohe.com>





GROHE.NO

Grohe AS
Engebrets vei 3
0275 Oslo

© 08/2017 – Copyright by GROHE