

Forfriskende iskaffe – brygget på gourmetkaffe

Koldbrygget kaffe er en af de største trends inden for kaffe. Og der findes da heller ikke noget mere forfriskende på en varm sommerdag end en lækker, iskold iskaffe.

Opskrift Koldbrygget kaffe

500 g kaffebønner, groft formalet

4 liter koldt vand

Bland kaffe og vand i en ren beholder og lad det stå i 12-18 timer ved stuetemperatur. Filtrér kaffen og den er klar til brug. Den koldbryggede kaffe kan efterfølgende køles yderligere ned i køleskab eller med isterninger ved servering.

Holdbar i køleskab i 2 uger.



Varenr.:
4009081

Varenr.:
4009135

Formalet kaffe



Varenr.:
4009081

Varenr.:
4009135

Helbønner

Klassisk iskaffe:

1 dl koldbrygget kaffe

1 spsk sukkersirup (0,7 del sukker opløst i 1 del kogende vand)

ca. 2 dl sødmælk

2-3 isterninger

Kom isterninger i et stort glas.
Hæld den koldbryggede kaffe over og tilsæt
sukkersirup og sødmælk.



Forfriskende iskaffe:

2 dl koldbrygget kaffe

ca. 1 dl tonicvand

2-3 isterninger

Kom isterninger i et stort glas.
Hæld den koldbryggede kaffe over og tilsæt tonic.

Pynt evt. med friske mynteblade.
Kan du lide det sødt, kan du tilsætte 1 tsk. sukkersirup
(se opskrift ovenfor).

