HOE MAAK IK KOMBUCHA

NL

•1 kombuchastarter (100 ml)
•50 g suiker
•900 ml water
•2 theelepels (2 theezakjes) zwarte of andere thee

Bereid 200 ml thee, voeg de suiker toe en roer. Laat afkoelen en giet over in een grote glazen pot. Voeg de resterende 700 ml water toe. Voeg de kombuchastarter toe en dek af met een deksel (zorg ervoor dat er luchtstroom mogelijk is). Laat 7-14 dagen fermenteren. Er zal zich bovenaan een SCOBY vormen. Wanneer je de smaak van de kombucha lekker vindt giet je hem over op afsluitbare flessen. Bewaar de SCOBY en 100 ml kombucha voor het bereiden van een volgende partij. De kombucha kan een tweede keer gefermenteerd worden of in de koelkast geplaatst worden voor consumptie.

Ingrediënten:
water*, zwarte thee*, suiker*, startercultuur*.
*Van biologische productie.

❗ De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. Na opening direct gebruiken. Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u kombucha voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik.