

MASALA CHAI

Innehåller: Svart te (Assam CTC BOP), kardemumma, kanel, ingefära, kryddnejlika och svartpeppar.

I mitten av 1800-talet blev en maharadja förkyld efter de långa monsunregnen. Han befallde då sin betjänt att servera honom ett starkt bryggt te för att lindra hans förkylning. Betjänten tyckte synd om sin herre och blandade te och de absolut finaste kryddor som han kunde hitta i köket och bryggde dessa tillsammans. Maharadjan tyckte att denna dryck var det absolut godaste han någonsin hade druckit och någon dag senare var hans förkylning helt borta....

Vi på Kahls har valt ett Assam te, för dess starka tesmak och blodröda färg i koppen. Blandat detta te med Indisk kardemumma, ingefära, kanel och svartpeppar till den perfekta balansen mellan te och kryddsmak. De noga utvalda kryddorna och teet avger en arom som påminner om kanelbullar och kardemummaskorpor. Smaken är balanserad och precis lagom spetsig. Det perfekta teet för att komma igång med sin dag. Ordet Masala betyder kryddor och Chai betyder te, dessa ord tillsammans blir det korrekta namnet för drycken, Masala chai.

Tillagnings anvisning 1: Låt vattnet koka. Dosera 1 tsk/kopp och låt teet dra i 4 minuter.

Tillagnings anvisning 2: Använd en djup tesil. Dosera 1 msk Masala chai och dra ut ca: 0,5dl från te vattenkranen på din espressomaskin. Låt dra i 5 minuter. Ta bort tesilen. Skumma mjölk och häll på. Du har nu serverat en perfekt chailatte.

Tillagning anvisning 3: Koka 0,5l mjölk tillsammans med 0,5l vatten och 7 teskedar te. Låt teet och mjölk/vatten blandningen koka tills mjölken börjar att kräma, nästan skira sig. Detta är det Indiska sättet att tillaga Masala chai.

