

# MATCHA

*Denna tidlösa och eleganta dryck har nu tagit plats i smakvärldens strålkastarljus. Det finns ingen motsvarighet. I en matcha får man ta del av de gröna tebladen i sin absoluta helhet. Vi dricker vår matcha klassiskt samt varm eller kall med mjölk. Matcha är inte bara otroligt gott, utan också fullproppad av antioxidanter och något av det nyttigaste du kan dricka i teväg.*

## VÄRM SKÅLEN

Fyll matchaskålen med ca 1/3 hett vatten. Placera sedan chasen, alltså den specifika matchavispen, i skålen för att på så sätt mjuka upp vispens toppar. Häll ut det varma vattnet när skålen har blivit tillräckligt varm. Torka sedan skålen samt ställ vispen vid sidan av skålen.

## VÄG UPP MATCHA

Du behöver 1,5 g matcha, det är ungefär en tesked. Vi rekommenderar att sila matchan för att få bort eventuella klumpar. (Traditionellt använder man en s.k. chashaku. Har du en sådan ska du ta 2 skedar matcha.)

## TILLSÄTT VATTEN

Istället för att sila matchan kan man först tillsätta ca 1 dl kallt vatten. När man blandar matchan med det kalla vattnet försvinner eventuella klumpar. Tillsätt sedan resten av vattnet, ca 70 g hett vatten med en temperatur på ca 80 C. Temperaturen på matchan kommer genom det redan tillsatta kalla vattnet gå ner till en drickbar temperatur.

## VISPA MATCHAN

Att använda chasen på rätt sätt är en konst. Man brukar säga att man vill röra vispen i ett mönster som liknar ett w, på så sätt kan man lyckas skapa ett tjockt skumtäckte med fina bubblor.

**NJUT!**

## MATCHA LATTE

1,5 g matcha  
1 tsk sockerlag (om man gillar sötare smak)

Skumma varm mjölk och håll i lite i taget. Vispa så att det blandar sig väl.

## ISMATCHA LATTE

1,5 g matcha  
180 g mjölk  
1 tsk sockerlag (om man gillar sötare smak)

Släng i allt i en shaker och skakar ordentligt. Häll upp i glas med is och voilà!