



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.

1 kopp / 1,5 g matcha / 80 g vatten

- 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.
- TILLSÄTT VATTEN** - Istället för att sila matchan kan man först tillsätta ca 10 g kallt vatten. När man blandar matchan med det kalla vattnet försvinner eventuella klumpar. Tillsätt sedan resten av vattnet, ca 70 g 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 skumtäckle med fina bubblor.

MATCHA LATTE

- 1,5 g matcha
 - *Använd lite socker om du gillar sött*
1. Skumma varm mjölk och häll i lite i taget.
 2. Vispa så att det blandar sig väl.

ISMATCHA LATTE

- 1,5 g matcha
 - 150 g mjölk
 - *Använd lite socker om du gillar sött*
1. Släng i allt i en shaker och skaka ordentligt.
 2. Häll upp i glas med is. Voilá!