# Indiase masala chai

**Bereidingstijd**
< 30 min

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

750 ml water
1⁄4 theelepel kaneelpoeder
1⁄4 theelepel kruidnagelpoeder
1⁄4 theelepel gemberpoeder
1⁄4 theelepel kardemompoeder
3 steranijsjes
5 zwarte peperkorrels
3 zakjes zwarte thee
1⁄2 l volle melk (of plantaardige melk)
bruine suiker (of honing naar smaak)

# Bereidingswijze

1. **Giet 750 ml water in een steelpannetje. Voeg de specerijen toe en doe er de theezakjes in. Breng aan de kook. Draai het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat de thee 10 minuten trekken.**
2. **Voeg de melk toe en breng alles opnieuw aan de kook. Laat nog eens 2 minuten pruttelen.**
3. **Zeef de thee en roer er naar smaak de suiker of de honing onder. Serveer meteen.**