



Kurkuma Latte

Kurkuma Latte, ook wel Golden milk genoemd. Kurkuma wordt steeds populairder in Nederland en staat bekend om allerlei gezonden werkingen. Zo heeft het een helende werking bij ontstekingen en kan het gebruikt worden als anti-griepmiddel. Maar het aller belangrijkste is natuurlijk dat het ook nog een heerlijk smaakt én gemakkelijk te maken is! Probeer nu deze Douwe Egberts Kurkuma Latte.

Bereidingstijd: 5 minuten

Ingrediënten (voor 1-2 personen):

- 400 ml amandelmelk
- 1 tl kurkuma poeder
- 5-6 plakjes vers gesneden kurkuma
- 2 plakjes vers gesneden gember
- 2 theelepels agavesiroop
- ½ theelepel kaneelpoeder
- Klein beetje zwarte peper

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten in een steelpannetje en zet het op het vuur. Wanneer het licht aan de kook raakt haal je de vers gesneden kurkuma en gember plakjes uit het pannetje. Om een schuim laagje op je Kurkuma Latte te krijgen schenk je een deel van de vloeistof in de melkopschuimer. De rest schenk je in een mok of glas. Wanneer de melkopschuimer klaar is schenk je het schuim boven op de rest in het glas.

Garneer af met wat kaneelpoeder op de top!

Tip: voeg eventueel een vers gezette D.E espresso toe aan je Kurkuma Latte voor een extra kick!