



# Hot indian



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

125 ml appelmoes  
1 bosje munt (+ 4 extra takjes)  
2 eetlepels bruine suiker  
1 eetlepel limoensap  
theelepel chaat masala  
1 1/2 theelepels kardemompoeder  
1 theelepel komijnpoeder  
1/4 theelepel fleur de sel  
4 saffraandraadjes  
ijsblokjes  
4 quartiers de citron vert

## Bereidingswijze

- 1.** Meng alle ingrediënten (behalve de extra munt en de limoenkwartjes) in de blender. Giet door een zeef in vier glazen, gevuld met ijsblokjes.
- 2.** Werk af met de muntblaadjes en limoen.