



# GOLDENMILK



## INGREDIËNTEN



### DIT HEB JE NODIG:

- 8 cm gember vers
- 4 cm Kurkuma vers
- 2 eetlepel kurkumapoeder
- 4 theelepel kaneelpoeder
- 4 kruidnagels
- 4 kardemom peulen
- 1 Kaneelstokje
- 2 liter plantaardige melk
- Snuf zwarte gemalen peper
- agavesiroop of honing naar smaak

## KEUKENSPULLEN

- pan
- snijplank
- mesjes
- theelepel
- eetlepel
- vijzel

### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de verse gember en de kurkuma en snijd in dunne plakjes. Vul een steelpannetje met de melk en voeg de verse gember en kurkuma toe.
3. Haal het zaad uit de kardemom en vijzel de kardemompeulen.
4. Voeg alle ingrediënten toe aan de melk.
5. Roer door. Breng het op een medium lage temperatuur net niet aan de kook. Roer af en toe door. Zodra je tekenen van borrelen ziet, haal je het van het vuur.
6. Schenk met behulp van een zeefje de drankjes in twee glazen.

