

Friske og sunde krydderurter
Fra jord til potte til bord

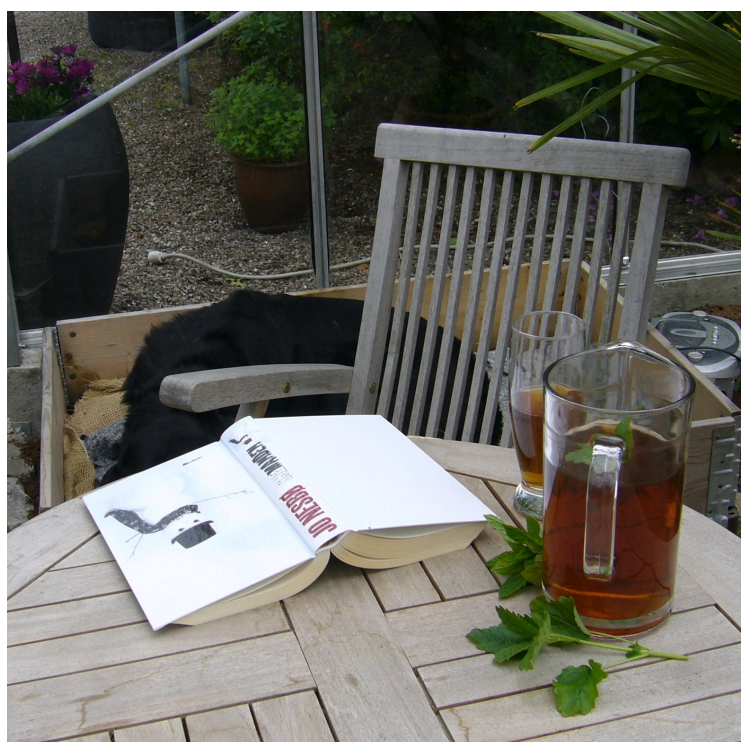


Kold citronmelisse

Bring vandet i kog, og tilsæt derefter bade og sukker. Lad det koge under omrøring i 2 til 3 minutter. Hæld blandingen i en kande og stil det til afkøling i køleskabet. Når blandingen er afkølet sies bladene fra. Smag eventuelt til med vand. Server den kolde te med ister-ninger og pynt med friske citronmelisse blade.

Indkøbs seddel

- 1 stor håndfuld citronmelisse blade
- 2 spsk. rørsukker
- ½ l. vand



Find mere information på
www.growinghome.dk



Friske og sunde krydderurter
Fra jord til potte til bord



Kold citronmelisse

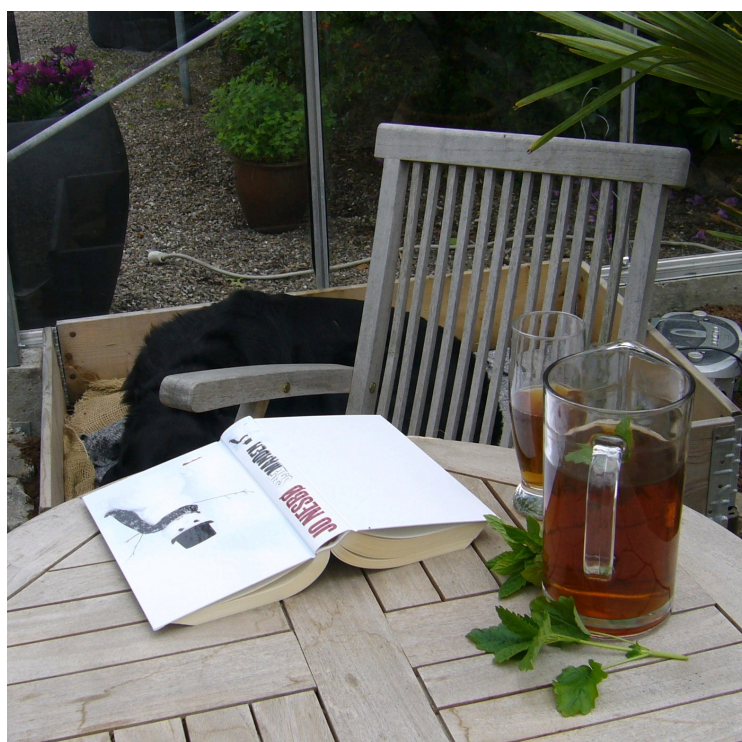
Bring vandet i kog, og tilsæt derefter bade og sukker. Lad det koge under omrøring i 2 til 3 minutter. Hæld blandingen i en kande og stil det til afkøling i køleskabet. Når blandingen er afkølet sies bladene fra. Smag eventuelt til med vand. Server den kolde te med ister-ninger og pynt med friske citronmelisse blade.

Indkøbs seddel

1 stor håndfuld citronmelisse blade

2 spsk. rørsukker

½ l. vand



Find mere information på
www.growinghome.dk

