



## Koffie met kurkuma, kardamom, kaneel en cacao.

Weet u wat lekker is ? Koffie met een beetje kardamom, kaneel, cacao en kurkuma. Doe er niet teveel in, maar een vleugje is heerlijk en apart. Ikzelf ben niet zo'n koffie drinker, maar een kopje met het onderstaande recept vind ik erg lekker .

Recept voor een bekertje:

- Neem een kop koffie,
- Roer er een mespuntje gemalen kardamom, of 1 hele peul,
- En een mespuntje kurkuma poeder door.
- Heeel klein beetje zwarte cacao.
- Neem dan een kaneel stokje als 'lepeltje'.

Er hoeft eigenlijk geen suiker meer in, de kardamom vervangt de suiker.

Origineel recept :

Als u de koffie nog zelf vers zet, dan is het beter om de kaneel, kurkuma, cacao en kardamom in de gemalen koffie bonen te doen. En dan met water opgieten. Zo is het eigenlijk de bedoeling.

Voor een beker :

- Neem dan ca 5 gram vers gemalen koffie.
- Doe het in een filter.
- Doe daar een 1/4 theelepel kaneel
- en een 1/8 theelepel kurkuma poeder
- en een mespuntje kardamom bij
- en een klein beetje zwarte cacao poeder bij .

Water opgieten, en wachten tot de beker vol is.

