



# KOMBUCHA

*basisrecept*

## GOED OM WETEN

- je hebt zeker 2 weken nodig tot het drinkbaar is.
- werk steeds hygiënisch
- Kan 2% alcohol bevatten

## INGREDIENTEN

- sarter: 1 scoby + 1 glas komboucha
- 7 zakjes zwarte thee
- 3 l water
- 200gr suiker
- fruit naar wens
- groot bokaal (3L)
- propere theedoek
- rekker
- grote plastic lepel
- zeef
- flessen



## BEREIDING

### FASE 01 - AEROBE

Breng het water aan de kook en los de suiker op, laat de theezakjes trekken en laat de vloeistof volledig afkoelen.

Giet de vloeistof over in een bokaal en voeg er de starter aan toe.

Dek het bokaal af met een theedoek en doe er een rekker rond. Zo kan er lucht aan. Laat dit 1 à 2 weken op kamertemperatuur staan tot het zuur smaakt. (proeven met plastic lepel) Hoe langer je wacht hoe zuurder.

### FASE 02 - ANAEROBE

Giet het brouwsel over in flessen of een ander bokaal die afsluitbaar is. Best met een beugel. Voeg eventueel wat fruit naar wens toe en laat nog één week uit de koelkast staan. Elke dag laat je de lucht eens uit de fles. Dit heet burpen.

Na een week kan je het in de koelkast plaatsen en heb je een heerlijk drankje!

**G**ERUST  
EZIN

Heb je dit recept geprobeerd?  
Wij zien het graag via een tag  
@gerustgezin op Instagram.