

Chai

- varm indisk te fra Vestbengalen ved foden af det sneklædte Himalaya

Portionsstørrelse: ca. 6 kopper

1 l	Vand
80 g	Dark brown muscovado sukker
5 stk.	Kanelstænger
10 stk.	Kardemommekapsler
10 stk.	Nelliker
¼ - ½	Muskatnød
2 spsk.	Darjeeling te

Vand og muscovado sukker koges med kanelstænger, kardemommekapsler, nelliker og muskatnød i ca. 15 min. Sluk for blusset, tilsæt Darjeeling teen og lad den trække endnu 15 min. Teen sies, mælken tilsætte og det chai varmes op til *lige* under kogepunktet. Den må ikke koge, for så vil teen gøre den bitter.

Darjeeling te

Darjeeling te er en sort te fra regionen Vestbengalen, der ligger i det nordøstlige hjørne af Indien ved foden af Himalaya bjergkæden. Darjeeling er hovedbyen i regionen af samme navn.

Dark brown muscovado sukker

Muscovado er en urafrineret form for rørsukker, der stammer fra den afrikanske ø Mauritius. Fordi den ikke er raffineret som almindelig hvid sukker eller lys rørsukker, har den en mere aromatisk smag fra den rene råvare sukkerrør, og den egner sig derfor særdeles godt til kaffe, kager og desserter.

Dark brown muscovado sukker er en britisk specialitet fra storhedstiden, da imperiet kontrollerede verdenshavene og trekanthandlen imellem Europa, Caribien og Afrika. Dark brown muscovado sukker er også kendt under navnet *Barbados sugar* og vil også kunne findes under det handelsnavn.