



CHAI TÉ

!! glass

- 3 dl kokende vann
- 2 poser med Chai te (evt. løsevekt)
- 2 kanelstang
- 5 nellik
- 1-2 ts limeskall (evt. sitronskall)
- 1 ss brunt sukker
- 2 dl TineMelk Lett

Kok opp vann, kanel, nellik, limeskall og brunt sukker i en kjele. Ta kjelen av varmen, ha i teposene og la blandingen trekke under lokk ca. 1 time. Sil blandingen og tilsett melk. Varm opp og smak til med brunt sukker.



HOT CHILI KAKAO

!! glass

- 5 dl TineMelk Lett
- ½ vaniljestang
- 1½ ss kakao
- 1-2 ts finhakkert rød chili
- ½ dl flytende honning
- 75 g mørk sjokolade (70% kakao)
- 1-2 ss sukker

Splitt vaniljestangen, skrap ut frøene og ha begge deler i en kjele sammen med melk, kakaopulver, chili og honning. Visp sammen, kok opp under stadig omrøring. Grovhakk sjokoladen, tilsett og rør til den er smeltet. Smak til med sukker. Ha kakaoen i ildfaste glass og pynt med grovhakkert sjokolade og chili. Topp gjerne chilikakaoen med fløysmyk pisket krem tilsatt litt sukker.



FLUFFY EGGNOG

!! glass

- 4 dl TineMelk Hel
- 3 store eggeplommer
- ¾ dl sukker
- 1 stilk vaniljestang (evt. 2 ts vaniljesukker)
- ½ ts kanel
- Litt revet muskatt

Visp sammen melk, eggeplommer, sukker, vaniljestang (eventuelt vaniljesukker) og kanel i en kjele. Varm opp på middels sterk varme under konstant visping til det tykner og eggnoggen er rett under kokepunktet. Fordel i ildfaste glass. Riv gjerne over litt muskatnøtt.



KARAMELL MELK

!! glass

- 4 dl TineMelk Hel
- 2-3 ss karamellsaus
- 1 ss honning
- Litt frisk basilikum

Kok opp melk, smak til med karamellsaus og honning. Hell i ildfaste glass og tilsett små blader av basilikum. Ha eventuelt over litt sukkerpynt og server straks.

VARME MELKEDRIKKER



OPPSKRIFTER OG INSPIRASJON



TineMelk fra
gårder i din region



**FLERE OPPSKRIFTER
PÅ TINE.NO
HUSK NOK MELK!**

VARME MELKEDRIKKER

Når vinteren er på det kaldeste er det deilig å kunne kose seg med en varm og god melkedrikke. Uansett om det er hjemme foran peisen eller ute på tur. Varme melkedrikker varmer både inne og ute. Varm kakao, chai té, sjokolademelk med koriander eller med mint. Det finnes utallige varianter man kan lage og det er bare fantasien som setter grenser. Her får du et lite utvalg av oppskrifter på deilige, varme melkedrikker til inspirasjon for en lang vinter her i nord.

TIPS TIL OPPVARMING AV MELK

Proteininnholdet i melka gjør at den har lett for å koke over og svir seg i bunnen på kjelen.

Tips for å unngå at melka svir seg:

Bruk en kjele med tykk bunn.

Varm melka raskt opp og rør om underveis.

Følg med godt underveis og flytt kjelen fra varmen før den koker,



APPELSINDRØM

! glass

1 dl TineMelk Hel
3 ss sjokoladesaus (eller 1/4 plate kokesjokolade per porsjon)
1 dl sterk kaffe eller espresso
1/2 ts malt kanel
1/2 ss revet appelsinskall

Bland melk, sjokolade, kaffe, kanel og 1/2 ss revet appelsinskall i en kjele og varm opp. Sil fra appelsinskallet om ønskelig. Server med vispet krem og strimlet appelsinskall på toppen.



SJOKOLADEMELK MED KORIANDER

!! glass

2 dl TineMelk Hel
1 ts malt tørket koriander evt. 1 ts frisk, hakket
4 ss sjokoladesaus
4 ts revet kokesjokolade

Hell sjokoladesausen langs innsiden av glasset. Varm opp melken, tilsett koriander og hell kryddermelken i glasset. Pynt med dryss av revet sjokolade.



MINTLADE

!! glass

1 1/2 dl sjokoladesaus
1 1/2 dl sterk espresso
1 1/2 dl kokende varm TineMelk Hel
3 mintsjokolade f.eks After Eight
På toppen:
1/2 dl TINE Kremfløte
1 ss sjokoladestrø

La sjokoladen smelte i den kokende varme melken. Sprut sjokoladesausen langs innsiden på glassene. Hell espresso og melk i glassene. Topp med vispet kremfløte og dryss over strø.



APPELSIN- KANELDRIKK

!! glass

4 dl TineMelk Hel
1 ts malt kardemomme
1 ts malt kanel
6 ss nypresset appelsinjuice
1 ss sukker

Varm opp melken, ha i krydder og appelsinsaft. Rør om. Smak til med sukker og server, gjerne med et ekstra dryss krydder og/eller revet appelsinskall.



KAKAO MED INGEFÆR

!! glass

3 1/2 dl melk
1/4 dl kakaopulver
1 1/2 ss honning , gjerne akasiehonning
1/2 ts malt ingefær

Bland kakao, honning og litt av melken i en kjele. Varm opp under omrøring. Spe med resten av melken når kakaopulveret har løst deg opp. Varm opp til kokepunktet under omrøring. Tilsett ingefær. Server med litt pisket krem.