



Filterkoffie met peper

Ingrediënten

30 g Ús Kofje 'koffie 2018' van Brandsma Koffie
600 ml water
basilicum in pot
1 tl gedroogde chilivlokken
15 ml pure chocoladesaus
mini rode peper

Extra: chemex, filterhouder, papieren filters, snelfilterapparaat, opschenkan, bonenmaler

Bereidingswijze

Breng het water aan de kook. Maal ondertussen 30 g koffiebonen. Maak voordat je de gemalen koffie in de filter doet, de filter nat zodat de papiersmaak verdwijnt. Spoel vervolgens het water weg en leg een tak met basilicumblaadjes in de chemex. Doe de gemalen koffie in de filter en leg daar bovenop een paar mini-basilicumblaadjes, chilivlokken en 1 mini rode peper gesneden. Giet daarna 100 ml water (zo'n 80 a 90 graden) op en laat even bloemen (opwellen). Schenk daarna het overige water op. Verwijder de filter en de basilicumblaadjes uit de koffie voordat je de koffie gaat uitserveren. Variatietip: Doe een laagje pur chocoladesaus in je glas en schenk daar bovenop de koffie. Lekker als dessert!