

Smoothie Strawberry

2 breve Pickwick Strawberry te
1 liter kogende vand
200 g sukker
500 g frosne jordbær
Pynt: Friske jordbær

Lav en kande te af 1 liter vand og de
2 tebreve og lad den trække 5 min.
Fjern tebrevene og rør sukkeret ud i
den varme te. Sæt teen til afkøling.
Blend den kolde te med frosne jordbær
og servér straks i høje glas.



Lemon blossom iste

2 breve Pickwick Lemon te
1 liter kogende vand
50 g sukker
2 dl koncentreret hyldeblomstsft
Pynt: Citronskiver & isterninger

Lav en kande te af 1 liter vand og de
2 tebreve og lad den trække i 5 min.
Fjern tebrevene og rør sukkeret ud i
den varme te. Sæt teen til afkøling.
Bland med hyldeblomstsft.
Servér teen iskold med en citronskive
og et par isterninger.



Tropical iste

1 brev Pickwick Tropical fruit te

1 brev Pickwick Orange te

1 liter kogende vand

100 g sukker

3-4 kviste frisk mynte

Pynt: Appelsinskiver & knuste isterninger

Lav en kande te af 1 liter vand og de 2 tebreve og lad den trække i 5 min. Fjern tebrevene og rør sukkeret ud i den varme te. Kom myntekvistene i teen og sæt den til afkøling. Servér teen iskold med knust is og evt. en appelsinskive.



Bubbling forest iste

1 brev Pickwick forest fruit te
1 brev Pickwick Blackcurrant te (solbær)
0,3 liter kogende vand
100 g sukker
0,7 liter dansk vand/mineralvand med brus
Pynt: Friske hindbær

Lav en kande te af 0,3 liter vand og de 2 tebreve og lad den trække 5 min. Fjern tebrevene og rør sukkeret ud i den varme te. Sæt teen til afkøling. Bland med iskold dansk vand/mineralvand med brus og servér.
Pynt evt. med nogle flotte bær.
Bærerne kan f.eks være frosset ind i isterninger.

