

## Maak zelf 2 soorten Bubble Tea / Make 2 types of Bubble Tea at home



### **Boodschappenlijstje klassieke bubble tea**

500 ml volle melk (of een zuivelvrije variant)  
4 eetlepels grote witte tapiocaparels (boba)  
60 g lichtbruine basterdsuiker  
2 theezakjes English Rose  
Ijsblokjes, om te serveren

### **Voor fruitige bubble tea**

blik van 425 gram mango op sap  
1 limoen, alleen sap  
munt, om te serveren (optioneel)

### **Zo maak je Bubble thee**

Breng 1 liter water aan de kook in een steelpan en zet het vuur laag.  
Voeg de tapiocaparels toe en kook ze 30 minuten en roer af en toe.  
Neem de pan van het vuur, doe er een deksel op en laat zo 15 minuten staan.  
Herhaal het koken en rusten tot de parels zacht en doorschijnend zijn.

Giet de parels af en doe ze, nog warm, in een kom met de suiker en 4 eetlepels warm water.  
Roer tot de suiker is opgelost en de parels gelijkmatig bedekt zijn met de bruine suikersiroop.

### **Voor klassieke bubble tea:**

Doe de melk in een kleine steelpan op middelhoog vuur en breng aan de kook.  
Zodra de melk begint te borrelen, neem je de pan van het vuur,  
Doe de theezakjes erbij en laat het volledig afkoelen en verwijder dan de theezakjes.

### **Voor fruitige bubble tea:**

Doe de mango uit blik (inclusief sap) in een kleine steelpan met een half blikje water.  
Breng het aan de kook, voeg de theezakjes toe en neem het direct van het vuur.  
Laat het volledig afkoelen en verwijder de theezakjes .  
Mix het mangomengsel met het limoensap in een blender tot een gladde massa.  
Voeg indien nodig een scheutje water toe om het mengsel te verdunnen.

Doe voor het serveren 2 eetlepels parels op de bodem van twee hoge glazen (+/- 350 ml).  
Verdeel de melkthee of mangothee over de glazen en vul aan met ijsblokjes.  
Roer goed door en voeg naar smaak nog wat bruinesuikersiroop toe.

**Garneer de mangothee eventueel met een takje munt.**

## Maak zelf 2 soorten Bubble Tea / Make 2 types of Bubble Tea at home



### Shopping list for classic bubble tea

500ml whole milk (or dairy-free alternative)  
4 tablespoons large white tapioca pearls (boba)  
60g/2¼oz light brown soft sugar  
2 English Rose tea bags  
ice cubes, to serve

### For the fruity bubble tea

425g tin mango slices in juice  
1 lime, juice only  
mint, to serve (optional)

### How to make Bubble Tea

Bring 1 liter water to the boil in a saucepan and then reduce to a simmer.  
Add the tapioca pearls, cook for 30 min, stirring occasionally to ensure the pearls don't stick.  
Take the pan off the heat, cover with a lid and set aside for 15 minutes.  
Repeat the boiling and resting process, until the pearls are soft and translucent.

Drain the pearls, and add warm to a bowl with the sugar and 4 tablespoons warm water.  
Stir until the sugar has dissolved and the pearls are evenly coated in the brown sugar syrup.

### For classic bubble tea:

Put the milk into a small saucepan over a medium heat and bring just to a simmer.  
As soon as the milk begins to bubble, take it off the heat.  
Add the tea bags and set aside to cool completely and then remove the tea bags.

### For fruity bubble tea:

Put the tinned mango (juice and all) into a small saucepan with half a tin's worth of water.  
Bring it to the boil, add the teabags and then immediately remove from the heat.  
Set aside to cool completely and remove the teabags.  
Blend the mango mixture with the lime juice in a blender until smooth.  
Add a splash of water to loosen, if needed.

Before serving, add 2 tablespoons of pearls to the bottom of two tall glasses (+/- 350ml).  
Divide the milk tea or mango tea between the glasses and top up with ice cubes.  
Stir to mix well, adding a little more of the brown sugar syrup **to taste**.

**Garnish the mango tea with a sprig of mint, if you like.**