

WARM RECEPT



SPICY GINGER CAPPUCINO

Geef je cappuccino een extra 'kick' met een vleugje gember.
De pittige gember combineert perfect met het zachte melkschuim en
een robuuste koffie.

Serveertip: Serveer met een kruidige speculaas muffin
voor een echte herfst-opwarmer!

INGREDIËNTEN (VOOR 1 KOFFIE)

- 1 kopje SENSEO® Extra Strong koffie
- Stevig melkschuim (gewone melk of amandelmelk)
- 1 tot 2 theelepels gembersiroop
- Beetje kaneel (of kardemom) ter decoratie



BEREIDING

STAP 1

Doe melk in de SENSEO® melkopschuimer en klop warm melkschuim.



STAP 2

Zet een vers kopje SENSEO® Extra Strong koffie en schenk hier het melkschuim overheen.

STAP 3

Voeg een scheutje gembersiroop bij je cappuccino en decoreer met wat kaneel. Vervang de kaneel door kardemom voor een pittiger resultaat!

GENIETEN!