



## ESPRESSO MACCHIATO

Behoeftte aan iets sterkers? Met je eigen favoriete SENSEO® koffie en een klein laagje opgeschuimd melk uit een pannetje, de magnetron, de melkopschuimer of op een andere manier geeft jou de nodige boost.

### STAP 1

Als je een SENSEO® Melkopschuimer hebt, vul deze dan tot halverwege het 'max'-streepje (voor 1 kopje) met koude melk en druk op de knop.

**TIP 1!** Geen melkopschuimer? Geen probleem! Verwarm in een pannetje of magnetron de melk tot net onder het kookpunt en klop met een garde totdat de melk begint te schuimen.

**TIP 2!** Voor het beste resultaat gebruik je volle melk, maar ook andere soorten melk geven een mooi resultaat.

**TIP 3!** Koude melk schuimt het beste!



## STAP 2

Zet je favoriete SENSEO® koffie in een kop, mok of glas.

**TIP 1!** Gebruik de SENSEO® Espresso pads, voor de krachtigste koffie.

**TIP 2!** Warm je kop, mok of glas van tevoren op met warm water, zodat je extra lang van je koffie kunt genieten.

**TIP 3!** De beste verhouding voor een Espresso Macchiato is 4/5 koffie en 1/5 melkschuim.



## STAP 3

Schep met een lepel het melkschuim uit de melkopschuimer, het pannetje of wat je dan ook gebruikt, leg dit voorzichtig op de koffie en geniet van je eigen Espresso Machiatto!

**TIP 1!** Combineer een Espresso Macchiato en een Flat White, zodat je geen melk hoeft te verspillen