

DROPPKAFFE

Droppkaffe är både ett enkelt och snyggt sätt att tillaga kaffe med mycket smak och arom. Använd en bryggtratt med filter. Brygg och servera direkt i en porslinskanna, glaskaraff eller kopp.

1. PLACERA ETT PAPPERSFILTER

i porslinstratten och fyll med 12-15 g ZOÉGAS malt kaffe (för 3 dl vatten).

2. HÄLL PÅ LITE UPPKOKAT VATTEN

för att fukta kaffet och låt det blomma i ca 10-30 sekunder.

3. HÄLL PÅ RESTEN

av det varma vattnet långsamt i cirkulära rörelser så att vattnet fördelas jämnt över kaffekornen.

4. LÅT ALLT KAFFET

rinna igenom och servera direkt.

Fukta gärna pappersfiltret innan du doserar

