



# MATCHA & CHAI RECEPTENBOEK



# GENIET VAN EEN VERWENMOMENT MET ONZE MATCHA & CHAI LATTES

In dit boekje hebben we onze favoriete recepten verzameld die laten zien hoe veelzijdig matcha en chai kunnen zijn en bieden inspiratie om op verschillende manieren te variëren met de blends.

Deze vegan blends zijn eenvoudig te bereiden en zorgen in een handomdraai voor een heerlijke latte. Bereid ze met melk of een plantaardig alternatief, warm of iced, precies hoe jij het lekker vindt. Daarnaast zijn de blends ook perfect te gebruiken in verschillende recepten, van de lekkerste drankjes tot matcha pancakes en chai bananenbrood.

# INHOUD

## FOOD

Matcha pannenkoeken met kokosroom & verse bessen	07
Matcha latte swirl brownies	08
Spiced chai bananenbrood met vanilla chai frosting	09
Spiced chai havermout bowl	10
Vanilla chai brioche wentelteefjes	11

## MATCHA DRINKS

Strawberry matcha latte	13
Matcha mango cooler	14
Matcha kokos smoothie	15
Sparkling matcha citrus fizz	16
Dirty matcha latte	17

## **SPICED CHAI DRINKS**

Pumpkin spiced chai latte	19
Chai iced tea spritz	20
Chai maple shakerato	21
Chai warme chocolademelk	22
Spiced chai bessen ijssmoothie	23

## **VANILLA CHAI DRINKS**

Iced vanilla chai caramel latte	25
Pistache vanilla chai latte	26
Vanilla chai affogato float	27
Vanilla chai proteïne shake	28
Cinnamon roll vanilla chai latte	29

**FOOD**





# MATCHA PANNENKOEKEN MET KOKOSROOM & VERSE BOSVRUCHTEN

## BENODIGDHEDEN

2 mengkommen, garde of mixer,  
koekenpan & spatel.

## BEREIDING

1. Meng de bloem, Matcha, suiker en bakpoeder in een kom.
2. Klop in een aparte kom ei, melk en gesmolten boter.
3. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge en meng tot het een geheel is.
4. Verhit een pan op middelhoog vuur en vet licht in.
5. Bak kleine rondjes tot er belletjes ontstaan, draai om en bak goudbruin.
6. Klop de gekoelde kokosroom luchtig.
7. Stapel de pannenkoeken en werk af met de room, bosvruchten en honing of ahornsiroop.



## INGREDIËNTEN

180 g bloem  
4 el Matcha Latte mix  
2 el suiker  
1 tl bakpoeder  
1 ei  
220 ml melk  
30 g gesmolten boter  
120 ml kokosroom (gekoeld)  
Verse bosvruchten  
Honing of ahornsiroop



# MATCHA LATTE SWIRL BROWNIES

## BENODIGDHEDEN

2 mengkommen, garde of mixer, steelpan of magnetronbestendige kom, bakvorm & bakpapier.

## BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakvorm met bakpapier.

### CHOCOLADEBESLAG MAKEN:

2. Smelt de pure chocolade en boter samen in de magnetron tot een glad mengsel.
3. Roer de suiker erdoor en voeg vervolgens de eieren één voor één toe. Meng goed.
4. Voeg daarna de bloem en het zout toe en roer tot een egaal beslag.
5. Giet het beslag in de bakvorm.

### MATCHABESLAG MAKEN:

6. Meng in een aparte kom de bloem, suiker en Matcha Latte mix.
7. Voeg de gesmolten boter en de melk toe en roer tot een glad, lichtgroen beslag.

### MARMERPATROON MAKEN:

8. Lepel het matchabeslag op verschillende plekken bovenop het chocoladebeslag.
9. Trek met een mes of satéprikker voorzichtig door het beslag om een swirled effect te creëren.

### BAKKEN:

10. Bak de brownies 18-20 minuten, tot de randen gaar zijn maar het midden nog een beetje smeug is.
11. Laat volledig afkoelen voordat je ze in blokjes snijdt.



## INGREDIËNTEN

### CHOCOLADE BROWNIE BESLAG (BASIS)

200 g pure chocolade  
120 g boter  
120 g suiker  
2 eieren  
100 g bloem  
Snufje zout

### MATCHA BESLAG (GROENE SWIRL)

40 g bloem  
20 g suiker  
2 el Matcha Latte mix  
30 g gesmolten boter  
60 ml melk

# SPICED CHAI BANANENBROOD MET VANILLA CHAI FROSTING

## BENODIGDHEDEN

Kom, vork, garde, cake- of broodvorm  
& bakpapier.

## BEREIDING

### BANANENBROOD MAKEN:

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een cake- of broodvorm met bakpapier.
2. Prak in een kom de bananen en meng met de suiker, eieren en gesmolten boter tot een glad mengsel.
3. Meng in een andere kom de bloem, Spiced Chai Latte mix, bakpoeder en het zout.
4. Spatel de droge ingrediënten voorzichtig door het bananenmengsel tot alles goed gemengd is.
5. Voeg de chocoladedruppels toe en meng kort.
6. Giet het beslag in de cakevorm.
7. Bak 45 minuten, tot een prikker die je in het midden steekt er schoon uitkomt.
8. Laat het bananenbrood ongeveer 10 minuten afkoelen voordat je aansnijdt.

### FROSTING MAKEN:

9. Meng de poedersuiker, de Vanilla Chai Latte mix en roomkaas (of Griekse yoghurt) tot een glad glazuur.
10. Voeg indien nodig een beetje melk toe tot het smeerbaar is.
11. Verdeel of drizzle de Vanilla Chai frosting over het afgekoelde bananenbrood voordat je het in plakken snijdt.



## INGREDIËNTEN

### SPICED CHAI BANANENBROOD

3 rijpe bananen, gepureerd  
60 g suiker  
2 eieren  
100 gr boter  
150 gr bloem  
4 el Spiced Chai Latte mix  
2 tl bakpoeder  
Snufje zout  
100 g chocoladedruppels

### VANILLA CHAI FROSTING

40 g poedersuiker  
1 tl Vanilla Chai Latte mix  
3 el roomkaas (of Griekse yoghurt)  
1-2 tl melk (of plantaardig alternatief)



# SPICED CHAI HAVERMOUT BOWL

## BENODIGDHEDEN

Kom of glas, pan & lepel.

## BEREIDING

1. Breng de havervlokken en melk aan de kook op middellaag vuur en roer regelmatig.
2. Wanneer de pap indikt (na ongeveer 5 minuten), voeg de Spiced Chai Latte mix en chiazaad toe.
3. Laat verder koken tot het er romig uitziet.
4. Schep in een kom en werk af met vers fruit, noten en/of notenpasta.
5. Serveer warm.



## INGREDIËNTEN

60 g havervlokken  
250 ml melk (of plantaardige alternatief)  
1-2 el Spiced Chai Latte mix  
2 tl chiazaad  
Vers fruit, noten en/of notenpasta als topping



# VANILLA CHAI BRIOCHE WENTELTEEFJES

## BENODIGDHEDEN

Kom, garde (of vork), koekenpan & spatel.

## BEREIDING

1. Meng 2 theelepels Vanilla Chai Latte mix met 20 ml warme melk.
2. Voeg de eieren en overige 100 ml toe aan de mix en klop tot een glad geheel.
3. Doop de brioche volledig in het mengsel.
4. Smelt boter in een pan en bak de sneetjes brioche in 2-3 minuten per kant goudbruin.
5. Serveer met fruit en zaden.



## INGREDIËNTEN

4 sneetjes brioche  
2 eieren  
120 ml melk  
2 tl Vanilla Chai Latte mix  
Boter voor de pan  
Fruit en geroosterde zaden (optioneel)

# **MATCHA DRINKS**

# STRAWBERRY MATCHA LATTE

## BENODIGDHEDEN

Glas, vork of staafmixer & lepel.

## BEREIDING

1. Pureer de aardbeien tot een pasta met een vork of staafmixer.
2. Doe de aardbeienpuree en wat ijsblokjes in een glas.
3. Maak de matcha door 3 theelepels Matcha Latte poeder te mengen met 20 ml warm water en 180 ml koude melk (of plantaardig alternatief). Optioneel kun je koude melk opschuimen voor een romiger en gelaagd effect.
4. Roer tot je een romige matcha hebt.
5. Giet de Matcha Latte mix over de gepureerde aardbeien en het ijs.
6. Voeg wat extra matcha toe voor een mooi gelaagd effect.



## INGREDIËNTEN

2 grote aardbeien  
Ijsblokjes  
3 tl Matcha Latte mix  
180 ml melk (of plantaardig alternatief)  
20 ml heet water



# MATCHA MANGO COOLER

## BENODIGDHEDEN

Glas, vork of blender & lepel.

## BEREIDING

1. Los de Matcha Latte mix op in heet water en laat iets afkoelen.
2. Pureer de mango tot een pasta met een vork of blender of gebruik de mangopuree.
3. Vul een glas met ijsblokjes en de mangopuree.
4. Voeg kokoswater of koud water toe en roer zachtjes.
5. Giet de Matcha Latte mix er langzaam bovenop.
6. Voeg eventueel limoenschijfjes of limoensap toe.



## INGREDIËNTEN

3 tl Matcha Latte mix  
60 ml heet water  
4-5 stukjes eetrijpe mango (of 120 ml mangopuree)  
100 ml kokoswater of koud water  
Ijsblokjes  
Vers limoenschijfjes of limoensap (optioneel)

# MATCHA KOKOS SMOOTHIE

## BENODIGDHEDEN

Glas & blender.

## BEREIDING

1. Los de Matcha Latte mix op in heet water en laat iets afkoelen.
2. Doe de matcha, banaan, kokosmelk en ijsblokjes in een blender.
3. Mix tot het romig en glad is en giet in een glas.
4. Voeg eventueel kokosvlokken toe.



## INGREDIËNTEN

1 el Matcha Latte mix  
40 ml heet water  
1 bevroren banaan  
150 ml kokosmelk  
Ijsblokjes  
Optioneel: kokosvlokken als topping



# SPARKLING MATCHA CITRUS FIZZ

## BENODIGDHEDEN

Glas & lepel.

## BEREIDING

1. Los de Matcha Latte mix op in heet water en laat iets afkoelen.
2. Voeg de ijsblokjes, citroensap, bruine suiker en bruiswater toe aan een glas.
3. Voeg de matcha toe en roer.
4. Voeg eventueel citroenschijfjes en munt toe.



## INGREDIËNTEN

3 tl Matcha Latte mix  
20 ml heet water  
Ijsblokjes  
20 ml citroensap  
1-2 el bruine suiker  
160 ml bruiswater  
Optioneel: citroenschijfjes en munt voor extra frisheid

# DIRTY MATCHA LATTE

## BENODIGDHEDEN

Glas, lepel & espresso- of koffiemachine.

## BEREIDING

1. Mix de Matcha Latte mix met heet water tot een glad mengsel.
2. Vul een glas met ijsblokjes en giet de (plantaardige) melk erbij. Optioneel kun je koude melk opschuimen voor een romiger resultaat.
3. Schenk de matcha erbij en voeg daarna langzaam de espresso toe.



## INGREDIËNTEN

3 tl Matcha Latte mix  
20 ml heet water  
120 ml melk (of plantaardig alternatief)  
1 espresso shot  
Ijsblokjes

# SPICED CHAI DRINKS

# PUMPKIN SPICED CHAI LATTE

## BENODIGDHEDEN

Glas of mok & lepel.

## BEREIDING

1. Meng 3 theelepels Spiced Chai Latte mix met 20 ml warm water en 100 ml koude (plantaardige) melk. Optioneel kun je koude melk opschuimen voor een romiger en gelaagd effect.
2. Roer tot je een romige chai hebt.
3. Voeg een snufje pumpkin-spices kruiden toe.
4. Voeg honing (of ahornsiroop) toe.
5. Meng alles tot een glad mengsel.
6. Serveer met slagroom en een snufje Pumpkin-Spices kruiden bovenop.



## INGREDIËNTEN

3 tl Spiced Chai Latte mix  
20 ml heet water  
100 ml melk (of plantaardig alternatief)  
Snufje pumpkin-spices  
20 g honing (of ahornsiroop)  
Optioneel: slagroom om bovenop te doen



# SPICED CHAI ICED TEA SPRITZ

## BENODIGDHEDEN

Glas & lepel.

## BEREIDING

1. Los de Spiced Chai Latte mix op in heet water en laat iets afkoelen.
2. Meng met de afgekoelde Pickwick English Blend thee en bruiswater.
3. Serveer met ijsblokjes, steranijs en citroenschijfjes.



## INGREDIËNTEN

6 tl Spiced Chai Latte mix  
40 ml heet water  
100 ml afgekoelde Pickwick English Blend  
Ijsblokjes  
70 ml bruiswater  
Citraenschijfjes en steranijs

# SPICED CHAI MAPLE SHAKERATO

## BENODIGDHEDEN

Shaker, zeef & glas.

## BEREIDING

1. Los de Spiced Chai Latte mix op in heet water en laat iets afkoelen.
2. Mix de espresso, Spiced Chai, ahornsiroop en ijsblokjes in een shaker.
3. Schud 15–20 seconden krachtig.
4. Zeef in een glas met ijsblokjes.
5. Voeg eventueel (plantaardige) melk toe.
6. Voeg eventueel de L'OR Popping Pearls toe.



## INGREDIËNTEN

3 tl Spiced Chai Latte mix

60 ml heet water

1 espresso shot

1 el ahornsiroop

Ijsblokjes

Optioneel: 40 ml melk (of plantaardig alternatief)

Optioneel: 1 el L'OR Popping Pearls



# SPICED CHAI WARMER CHOCOLADEMELK

## BENODIGDHEDEN

Steeipan, lepel of garde & mok.

## BEREIDING

1. Verwarm melk (of plantaardig alternatief) in een pannetje.
2. Roer de cacao (en eventueel suiker) erdoor.
3. Voeg de Spiced Chai Latte mix toe en roer glad.
4. Serveer met slagroom en nog een snufje Spiced Chai Latte mix.



## INGREDIËNTEN

200 ml melk (of plantaardig alternatief)

2-3 el cacao poeder

Optioneel: 1 el suiker

3 tl Spiced Chai Latte mix

Slagroom

# SPICED CHAI BLAUWE BESSEN IJSSMOOTHIE

## BENODIGDHEDEN

Blender & glas.

## BEREIDING

1. Blend de Spiced Chai Latte mix, blauwe bessen, melk (of plantaardig alternatief), honing (of ahornsiroop) en ijsblokjes tot een romige smoothie.
2. Schenk in een glas, voeg verse blauwe bessen toe en serveer koud.



## INGREDIËNTEN

3 tl Spiced Chai Latte mix  
100 g bevroren blauwe bessen  
200 ml melk (of plantaardige alternatief)  
1 tl honing (of ahornsiroop)  
Ijsblokjes  
Verse blauwe bessen als topping

# **VANILLA CHAI DRINKS**

# ICED VANILLA CHAI CARMEL LATTE

## BENODIGDHEDEN

Glas, melkopschuimer of garde & lepel.

## BEREIDING

1. Los de Vanilla Chai Latte mix op in heet water en laat iets afkoelen.
2. Vul het glas met ijsblokjes en koude melk (of plantaardig alternatief) en giet het mengsel erover.
3. Schuim de koude melk (of plantaardig alternatief) op en voeg toe.
4. Giet wat karamel dessertsaus er overheen en serveer met nog een snufje Vanilla Chai Latte mix.



## INGREDIËNTEN

3 tl Vanilla Chai Latte mix  
60 ml heet water  
Ijsblokjes  
180 ml koude melk (of plantaardig alternatief)  
30 ml koude melk (of plantaardig alternatief) voor schuim  
Karamel dessertsaus



# PISTACHE VANILLA CHAI LATTE

## BENODIGDHEDEN

Glas of kopje en lepel.

## BEREIDING

1. Meng 3 theelepels Vanilla Chai Latte mix met 20 ml warm water en 180 ml warme (plantaardige) melk.
2. Roer tot je een romige chai hebt.
3. Doe 2 theelepels pistachepasta in een kopje met de Vanilla Chai Latte en meng alles tot een glad geheel.
4. Voeg eventueel wat gehakte pistachenoten toe.



## INGREDIËNTEN

3 tl Vanilla Chai Latte mix  
20 ml warm water  
180 ml warme melk (of plantaardig  
alternatief)  
2 tl pistache pasta  
Optioneel: ijsblokjes  
Optioneel: pistachenoten om bovenop  
te strooien

# VANILLA CHAI AFFOGATO FLOAT

## BENODIGDHEDEN

Glas, lepel & espressomachine  
(of koffiemachine).

## BEREIDING

1. Doe het vanille ijs in een glas.
2. Los de Vanilla Chai Latte mix op in de hete melk (of plantaardig alternatief).
3. Voeg de espresso shot toe aan de Vanilla Chai Latte mix.
4. Giet over het vanille ijs en serveer direct.



## INGREDIËNTEN

1 bol vanille ijs  
4 tl Vanilla Chai Latte mix  
60 ml hete melk (of plantaardig  
alternatief)  
Espresso shot



# VANILLA CHAI PROTEÏNE SHAKE

## BENODIGDHEDEN

Blender of shakebeker & glas.

## BEREIDING

1. Los de Vanilla Chai Latte mix op in heet water en laat iets afkoelen.
2. Blend de Vanilla Chai Latte mix, proteïne poeder, koude melk en ijsblokjes tot een glad mengsel. Voeg eventueel ook wat fruit toe.
3. Serveer gekoeld.



## INGREDIËNTEN

3 tl Vanilla Chai Latte mix  
20 ml heet water  
1 schep proteïne poeder naar keuze  
200 ml koude melk (of plantaardig  
alternatief)  
Ijsblokjes  
Optioneel: voeg wat fruit toe, zoals  
banaan, avocado of rood fruit.

# CINNAMON ROLL VANILLA CHAI LATTE

## BENODIGDHEDEN

Steeplan, lepel & glas

## BEREIDING

1. Verwarm de melk zachtjes in een steeplan.
2. Roer de Vanilla Chai Latte mix erdoor tot deze is opgelost.
3. Sprengel wat ahornsiroop in het glas.
4. Schenk het mengsel in het glas en serveer met slagroom en een snufje kaneel.



## INGREDIËNTEN

200 ml melk (of plantaardige alternatief)  
3 tl Vanilla Chai Latte mix  
Ahornsiroop  
Snufje kaneel  
Slagroom



# MIX & MATCH



# SMAAKVOL GENIETEN



ONTDEK HET LAATSTE NIEUWS EN LEUKE ACTIES ONLINE.  
VOLG ONS EN LAAT JE INSPIREREN.



[WWW.PICKWICK.NL](http://WWW.PICKWICK.NL)



[@PICKWICKNL](https://www.instagram.com/PICKWICKNL)