



Bij Café Abel

Door: Marjoleine Sloos en Bahar Soohani

De hapjes worden verzorgd door Simon Fennes

Thai Oolong & yoghurt met granola

“Blue Thai is een bijzondere wilde oolong thee die op traditionele, biologische Taiwanese wijze gemaakt wordt van theebladeren die van hoog gelegen theeplantage komt in het oerwoud in het noorden van Thailand. De parelvormige gerolde theebladeren geven een zijdezachte smaak die een bloemige smaak geeft, zuivelachtig, hint van noten en in de verte een hint van abrikoos.” De thee en deze omschrijving is van Exclusivithee.

Jangwon Sencha & mini-sandwich makreel

Sencha is groene thee die gestoomd is. De meeste sencha komt uit Japan, maar Jangwon Sencha is Zuid-Koreaans. Dit is een milde sencha in vergelijking Japanse groene thee.

Xiang Shui & stukje spekkoek

Dit is een lichte oolong met een bloemig bouquet. De naam betekent “geparfumeerde thee”, wat verwijst naar zijn eigen geur en smaak. Deze thee komt uit het Wuyi (rots) gebergte in China, van oudsher een gebied waar de beste theeën ter wereld vandaan komen. Hij is gekocht bij Exclusivithee.

Orange Pekoe & een mini-wentelteefje

Orange pekoe is een assamica thee waarvan het blad niet gebroken is. Dit geeft het een volle smaak. Orange pekoe geeft ook een zekere kwaliteit aan. Deze orange pekoe komt uit Ratnapura, Sri Lanka. De thee is gekocht bij Exclusivithee.

Darjeeling & een stukje quiche

Darjeeling thee komt uit het noorden van India, aan de voet van de Himalaya. Darjeeling plantages zijn op verschillende hoogtes te vinden. Darjeeling thee is een melange van zwarte gebroken thee die in verschillende mate geoxideerd zijn en van verschillende plantages komen. Het geeft de thee een rijke smaak. Darjeeling wordt in elk seizoen geoogst. Deze Darjeeling is een melange van de voorjaars- en zomeroogst. Gekocht bij Exclusivithee.