

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



HONEY, LEMON, GARLIC, GINGER TEA

From the Edible Academy
Serves 2

Ingredients

- 2 cups of water
- Juice of 1 lemon (approximately 2.5 Tablespoons)
- 2 Tablespoons honey
- 1 clove garlic, minced
- 2 inches ginger, peeled and minced

Instructions

Bring water to a boil. In a tea pot or serving vessel, pour the hot water over the garlic and ginger. Cover and let steep for 5 minutes. Add lemon and honey. If desired, strain out garlic and ginger pieces before serving. Note that the longer the ingredients steep, the stronger the flavor. Serve hot or chilled.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



TÉ DE MIEL, LIMÓN, AJO Y JENGIBRE

De Edible Academy
Para 2 personas

Ingredientes

- 2 tazas de agua
- El jugo de 1 limón (aproximadamente 2.5 cucharadas)
- 2 cucharadas de miel
- 1 diente de ajo, picado
- 2 pulgadas de jengibre, pelado y cortado

Instrucciones

Hierva el agua. En una tetera o recipiente de servir, vierta el agua caliente sobre el ajo y el jengibre. Cubra y deje reposar por 5 minutos. Agregue limón y miel. Si lo desea, cuele los trozos de ajo y jengibre antes de servir. Tenga en cuenta que cuanto más tiempo reposen los ingredientes, más fuerte será el sabor. Sirva caliente o frío.