

# De Perfecte Griekse Koffie (Elektrische Briki)

Benodigdheden:

- Elektrische briki (ibrik)
- Griekse koffie (fijn gemalen, bijv. Loumidis of Bravo)
- Suiker (optioneel)
- Water (liefst koud)
- Koffiekopje (espressoformaat)

Verhouding per kopje:

- 60 ml koud water
- 6 gram Griekse koffie (ongeveer 1 afgestreken theelepel)
- Suiker naar smaak:
  - Sketos (zonder suiker): 0 g suiker
  - Metrios (halfzoet): 3 g suiker ( $\frac{1}{2}$  theelepel)
  - Glykos (zoet): 6 g suiker (1 theelepel)

Bereiding (elektrische briki):

1. Voeg water, koffie en suiker samen in de briki.
2. Roer goed tot alles is opgelost. Daarna niet meer roeren.
3. Zet de briki op het elektrisch basisstation en start het toestel.
4. Wacht tot het schuim (kaimaki) omhoog komt. Niet laten overkoken!
5. Haal van het vuur zodra het schuim begint te rijzen.
6. Schenk langzaam in een koffiekopje, zodat het schuim bovenop blijft.

## **De Perfecte Griekse Koffie (Elektrische Briki)**

Serveren:

- Altijd met een glas koud water.
- Eventueel met een loukoumi of klein koekje.
- Niet roeren in het kopje. Het koffiedik blijft op de bodem.

Kali orexi!