

»Nu mærker vi, at den finansielle krise får folk til at stoppe op og vende tilbage til de gamle kendinge, sort te og kamillete,« siger kategorichef i Coop Susanne Hegnsbo.

Det bringer os tilbage til den gode, gamle sorte te, der passer så godt til en krimi og lidt regn og rusk i mørket uden for vinduerne. Den sorte te er den klassiske te i Europa. Specielt briterne elsker den mørk og stærk og med et skvæt mælk i. ■

#### VARM TEKANDEN FØRST

Din te bliver bedst, når du følger de gode, gamle teråd. Den første kedel kogende vand skal du bruge til at varme tekanden op. Mens den står og varmer, sætter du en ny kedel koldt, frisk vand over. Så snart vandet koger, hælder du det over teen i den opvarmede tepotte. Med grøn te bør du vente, til vandet er ca. 80 grader. Derefter skal teen afhængig af tesort trække mellem tre og ti minutter. Som tommefingerregel skal finbladede teer ikke trække så længe som storbladede.

TIP

Kan indtages kravlet op i sofaen, en gaffel er nemlig nok. Og teen, den er selvfølgelig inden for rækkevidde.

Gerne grøn te.

Til 4 personer

250 g nudler

200 g svamp, shiitake eller champignon

Olie

300 g fast tofu

3 forårsløg

2 spsk. sojasauce

1 spsk. risvineddike

En halv spiseske muscovadosukker

Lidt friskhakket chili

Tilbered nudler efter anvisning.

Skær svampe i skiver og svits i olie på en pande.

Skær tofu i mindre stykker og svits med.

Skær forårsløg i skiver, og svits med.

Bland sojasauce, risvineddike, sukker og lidt chili i en skål.

Vend på panden, og tag fra varmen.

Afdryp nudler, og vend med grøntsager og tofu.

Smag til, og server.

